



144

Memorie

von

Christoph Wilhelm

entworfen

Das Verzeichniß aller in dem Jahr 1784 an dem Königl. Hofe zu Dresden erschienenen Bücher, an deren Zahl, Inhalt, Preis, und sonstigen Umständen, die in dem folgenden Verzeichniß angegeben sind.

Druck: bey dem Königl. Hof- und Staats-Drucker, Johann Gottlob Schickel, in Dresden.

Verlag des Verlegers

Verlag des Verlegers

Verlag des Verlegers

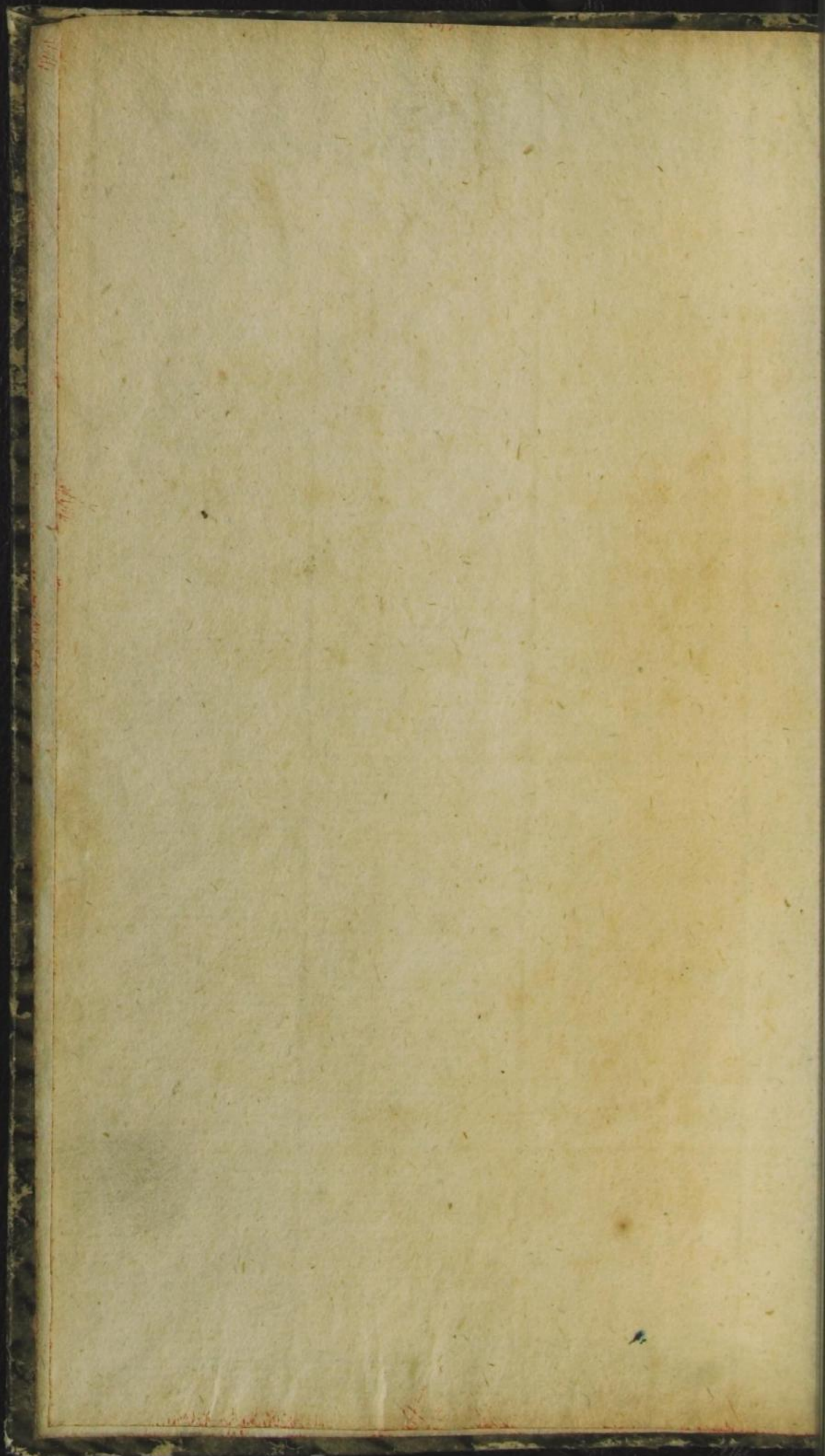
Verlag des Verlegers

Verlag des Verlegers

Verlag des Verlegers

Verlag des Verlegers

Verlag des Verlegers



# Pomologie

oder

# Fruchtlehre,

enthaltend

eine Anweisung alles in freier Luft unsers Klimas  
wachsende Obst, an seiner Farbe, Gestalt, Ge-  
schmack und dem Namen nach zu erkennen; nebst  
einer kurzgefaßten Nachricht von der Kultur dieser  
Bäume. Zum Besten der Anfänger und  
Liebhaber der Gartenwissenschaft

---

herausgegeben

von

J. J. Salzmänn,  
Königl. Preussischem Hofgärtner.

---

Zweite verbesserte Auflage.

---

Berlin,

Bei Arnold Weber. 1793.

S. 1 [Fr. 107] [Zachr.] ]

Sächsische  
Landesbibliothek  
- 5 MAI 1964  
Dresden

G

---

---

## V o r r e d e.

**D**ie Gartenwissenschaft ist unleugbar, recht betrachtet, ein sehr weites Feld, und, um eine gehörige Kenntniß in derselben zu erlangen, werden viele Erfahrungen erfordert. Auch wird von einem Gärtner, der in einen Dienst tritt, viel gefordert, wenn er seine Herrschaft gehörig bedienen, und auf alle an ihn ergehende Fragen eine genugsthuende Antwort geben will. Um dieses zu bewerkstelligen, wollen wir denjenigen, die noch nicht weit darin gekommen sind, den nächsten Weg dazu zeigen.

Praktik und Theorie sind zusammen genommen unumgänglich nöthig, um sich mit dieser Wissenschaft in allen ihren Theilen be-

) (

kannnt

kann zu machen. Eine bietet der andern die Hand, und ohne beide zu verstehen, wird es einem Gärtner schwer fallen, jemals ein tüchtiges und andere in dieser Kunst belehrendes Mitglied zu werden. Es haben sich viele berühmte und geschickte Männer die Mühe genommen, Gartenbücher zu verfertigen, aber nicht eines jeden Vermögen ist hinreichend, sich dieselben sämmtlich anzuschaffen. Auch sind die meisten dieser Bücher mit vielen andern Sachen angefüllt, welche theils nicht auf das Wesentliche führen, das man zu wissen höchst nöthig hat, theils nicht allemal in der gehörigen Kürze abgefaßt sind; sondern vielmehr die Beschreibung und Wartung vieler Sachen lehren, welche außer der Sphäre eines gemeinen Gärtners sowohl, als auch der Liebhaber dieser Kunst, in so weit sie solche zu ihrem Vergnügen gebrauchen wollen, liegen, so daß sie solche Werke gelehrtern Männern überlassen müssen. Ich wage es demnach, den Anfang dieses von mir zusammengezogenen und entworfenen kurzgefaßten

ten



ten Unterrichts, mit einer ziemlich starken Pomologie zu machen, worin auch die vornehmste Cultur dieser Obstbäume zugleich mit angeführt ist. Es wird den Anfängern, auch einigen Liebhabern dieser Kunst, den Weg zu mehrerer Kenntniß erleichtern. Zwar giebt es viele Schriften über diesen Gegenstand, und alle haben ihre besondere Vorzüge; man wird aber in diesem Werke etwas beisammen finden, welches in andern annoch fehlen mögte.

Der Zweck dieses Werks, welches sich besonders wegen der kurzgefaßten Abhandlungen empfehlen wird, ist ferner, eine Anweisung zu ertheilen, wie man allerley Obst, seiner Farbe, Gestalt und Geschmack nach von einander unterscheiden, und ein jedes mit seinem ihm gebührenden Namen benennen kann; wodurch also eine Uebereinstimmung in der Societät bewirkt wird.

Die Erfahrungen, die ich auf denen durch verschiedene Länder Europens unternomme-

## IV

nen Reisen erlangt habe, verbunden mit den Nachrichten älterer und neuerer Schriftsteller über die Gartenwissenschaft, haben mich in den Stand gesetzt, diese Schriften mit der Ausübung selbst vergleichen zu können. Hieraus habe ich den kürzesten Weg gewählt, und dasjenige, was sich zu unserm Klima schicken möchte, ausgehoben, um davon baldigst Gebrauch machen zu können. Da die Liebhaber gleichsam Schritt vor Schritt weiter geführt werden, so werden sich die vorher befürchteten Schwierigkeiten von selbst leicht heben lassen.

Wird dieses Werk geneigt aufgenommen, so werde ich darauf die französische Küchen-  
gartencultur, und den Nutzen der Küchen-  
kräuter zur Gesundheit des Menschen, aus  
des Herrn *de Combles &c.* Traktaten, be-  
schreiben, und eine umständliche Unterweisung  
in der ganzen Obstbaumzucht nach *de la Quintinie, de Combles &c.* mittheilen, und diesem  
sollen mehrere Abhandlungen von der Blu-  
menzucht, von den Holzarten für Lustwälder,  
folgen.

folgen. Ich werde mich überall der möglichsten Kürze bedienen und so einschränken, daß ein jeder sich diese Schriften wird anschaffen können. Dabei wird an der Belehrung nichts ermangeln, um einem Anfänger der Gartenkunst alles so leicht als möglich zu machen, und über die meisten Schwierigkeiten hinweg zu setzen.

Es ist ferner in dieser Schrift nichts angeführt, welches nicht mit der Wahrheit übereinstimmte und bewiesen werden könnte; und da sie mehrentheils für Anfänger und Liebhaber der Gartenlust bestimmt ist, so habe ich deswegen die vielen Citata der mir hierinn behülflich gewesenen Verfasser weggelassen, weil man, um alles nachschlagen zu können, die hiezu erforderlichen Bücher braucht, und das Werk dadurch weitläuftiger geworden wäre, als es der Zweck erforderte. Erfahrene Männer werden mich deswegen entschuldigen, und diejenigen, die sich dieses Werks zum Unterricht bedienen, werden sich selbstgütigst zu überzeugen belieben, daß ich nichts,

als was der Wahrheit und dem guten Erfolg gemäß ist, beschrieben habe.

Es werden in dieser Pomologie 730 Namen von allerlei Obst angeführt, welche sich aber nur auf 589 Sorten beziehen; als nemlich 75 Sorten von Pomis Adami, Paradisi, Aurantiis, Citreis, Limas, Limonen und Lumien; 41 Sorten Mandeln, Erdbeeren, Stachelbeeren, Johannis- und Himbeeren; 11 Sorten Abricosen; 35 Sorten Kirschen; 20 Sorten Feigen; 70 Sorten Aepfel; 57 Sorten Pfirsichen; 65 Sorten Pflaumen; 131 Sorten Birnen; 74 Sorten Weintrauben; 4 Sorten Mispeln und Azeroli, und 6 Sorten Quitten.

Diese Anzahl wird hinreichend seyn, um sich von dem besten fremden Obst eine Kenntniß zu verschaffen, und wird ein jeder Liebhaber seine Wahl hiernach bestimmen, diejenigen, welche sich für seinen Geschmack und Gartenlage am besten schicken, auswählen, und damit gehörigen Orts einen Versuch anstellen können. Auch wird diese Schrift de-

nen,

nen, die Baumschulen haben, nicht weniger nutzbar seyn, da sie mit ihren Abnehmern nach derselben einerlei Meinung haben, und ihr Sortiment dadurch empfehlen können.

Ich habe mich der lateinischen Ausdrücke deswegen bedienen wollen, damit verschiedene, denen daran gelegen, unter denselben Namen sich in großen Gärtnerlexicis mehr Rathes erhalten können, welche sich ebenfalls darum leicht nachschlagen lassen.

Das Register am Ende dieses Werks zeigt die Namen des Obstes an, und die Seite, auf welcher man die Beschreibung desselben findet.

Es ist ferner dieses und andere Werke dieser Art, nur stückweise, und so wie es mein Dienst bei müßigen Stunden hat erlauben wollen, zusammen getragen; folglich ist es mir um so eher zu verzeihen, wenn sich einige Fehler in Ansehung besserer Nachrichten, und noch weiter her gesuchter Erfahrungen geschickter Männer, vorfinden möchten.

Ich

## VIII

Ich schmeichle mir um desto eher mit einer gütigen Aufnahme, da ich es als ein wesentliches Stück zum allgemeinen und unschuldigen Vergnügen der Societät entworfen und unternommen habe.

An einer genauen Beurtheilung dieser Schrift wird es gleichfalls nicht fehlen, da sie in ein Fach einschlägt, worinn sich viele geschickte Männer verdient gemacht haben, und noch immer weiter in die Geheimnisse der Natur und Kunst eindringen, wovon sie aber nicht alle der Nachwelt Unterricht geben wollen, sondern es öfters als Geheimnisse mit ins Grab nehmen. Ich hoffe aber, daß mich der Beifall der mehresten, die dieses Werk gut aufnehmen, dafür schadlos halten wird.

Potsdam, den 1. Octob. 1792.

---

Erstes

---

Erstes Kapitel.

Von den Citribäumen.

**D**ie Blumen der Citribäume sind groß, lang, meist gefüllt, bestehen aus neun bis zehn Blättern, die von außen roth karmoizinfärbig, inwendig aber schneeweiß sind, haben viele kurze Stamina mit ihren Apicibus, in der Mitte ist ein Pistillus, der unten an der jungen Frucht fest sitzt, und oben einen starken Knopf hat. Die Blätter sind mittelmäßig groß, länglicht rund und etwas eingezackt; an jedem derselben wächst unten ein einen halben Zoll langer Stachel hervor.

Die Früchte sind hellgelb, von schönem lieblichen starken Geruch, und gut roh zu essen. Von ihnen stammt auch der beste eingemachte Citronat her.

Die Zweige wachsen flattericht umher, und sind schwach; der Stamm ist gelblichtbraun; die Blätter, wenn sie noch jung sind, sind braunroth, mit starken Rippen und Schweißlöchern versehen. Das Fleisch der Frucht ist zuweilen aufgeschwollen, auch etwas fester und zusammen

men gezogen; die Spitze ist zuweilen knopfsicht, Doppelt oder stumpf. Die Größe und das Gewicht sind unterschieden; die Calabresische Sorte wiegt gemeiniglich 6 bis 9 Pfund, ungewöhnlich 30 Pfund; die Sicilianische aber hat gemeiniglich 16 Pfund, auch wohl mehr, zu Rom wohl 20 Pfund. Die Früchte, wenn sie noch jung, sind braunroth, hernach grün, und wenn sie ausgewachsen, goldgelb, runzlicht oder warzig, und ein wenig bitter von Geschmack; das Fleisch ist meistens ganz weiß, etwas derb, süßlicht und riecht wenig; der Saft ist hellgelb und voll, auch ein wenig säuerlich-süß; einige haben gar keinen Saft. Die saftigen Früchte haben viel Saamenkörner von 50 und zuweilen bis 100 Stück, die wie die Gerstenkörner gestaltet, aber größer, mit harter Haut umgeben, inwendig ganz weiß, aber sehr bitter sind.

1. *Malum Citreum vulgare*, Der gemeine Citriapfel, ist an 9 Zoll, rheinisch Maas, lang, am Stiel dünner als gegen der Spitze, woselbst er gegen 4 Zoll breit ist; hat eine starke Spitze; die Schaale ist ganz bucklicht, sonst von regulärer Figur. Das Blatt ist an 4 Zoll lang und nicht breit, aber stumpf mit etwa  $\frac{3}{4}$  Zoll langen Stacheln unten versehen. Der Saft ist an  $1\frac{1}{2}$  Zoll breit; das Fleisch ist übrigens weiß.

2. *Malum Citreum vulgare belluatum*, Der gemeine Citriapfel, mit einem in die Länge gewach-



gewachsenen wilden bucklichten schlangenförmigen Gewächs, auf einer Seite. Er ist wie der vorige von innen und außen gestaltet, aber in der Mitte dicker als an beiden Enden, deren Spitze lang, sehr groß und dickfrumm ist.

3. *Malum Citreum cucurbitatum vulgare*, der gemeine, einem Flaschenkürbis ähnliche Citriapfel. Er ist an 7 Zoll lang, gegen der Spitze zu 6 Zoll breit, und ganz platt eingedrückt; in der Mitte gegen den Stiel eingebogen, am Stiel wieder an 3 Zoll dick, hat gar keinen Saft; an dessen Statt aber einige in die Länge herauf laufende ledige Zellen.

4. *Malum Citreum dulci medulla*, der Citriapfel mit süßem Saft, ist eine reguläre fast glatte Frucht, mit einer starken scharf zu laufenden Spitze, ist an 6 Zoll lang, in der Mitte 4 Zoll breit, und von pommeranzengelber Farbe. Das Fleisch, welches  $1\frac{1}{2}$  Zoll dick, ist süß, zart und angenehm von Geschmack. Der Saft, welcher ganz süß, ist in zwölf Scheidewänden eingeschlossen, enthält aber sehr wenig Saamenkörner. Das Herz mitten in den Saftgefäßen ist goldgelblich, welches an andern weiß ist. Die Blumen sind nicht mit roth vermischt, sondern ganz weiß.

Diese Frucht wird bei den Morgenländern allen andern vorgezogen.

5. *Malum Citreum multiforme*, Der Citri-  
 apfel mit vielerlei Gestalt, ist eine große,  
 an 11 Zoll lange und an 7 Zoll breite Frucht,  
 hat verschiedne Spitzen, deren eine stumpf  
 und dick, die andre scharf gespitzt ist, und  
 drittens eine, die beinahe wie eine Wurzelrübe  
 laufende Spitze hat, übrigens ist sie völlig un-  
 gestaltet und überall sehr bucklicht: inwendig  
 hat sie fast gar keinen Saft, welcher sich in  
 drei kleinen Zellen befindet. Der Saame  
 ist auch verschieden; er ist dick, hat eine  
 krumme Spitze und an derselben eine kleine  
 keimartige Beule, oder auch zwei Spitzen;  
 sonst ist die ganze Frucht lauter weiß Fleisch:  
 ihr Blatt ist spizigt, länglicht, sehr grün,  
 und ganz kurzstachelicht; die Frucht ist hell-  
 goldgelb und von lieblichen Geschmack; sie  
 wiegt zu Zeiten 12 Pfund.

### Zweites Kapitel.

Von den Kennzeichen der Limonienbäume,  
 ihren Blumen, Blättern und Früchten.

Dieser Baum wächst besser im Stamme als  
 der vorige, auch sind seine Zweige nicht so verz-  
 wirrt, sondern wachsen mehr aufrecht. Er hat  
 ein länglichtes aber kürzeres und gespitztes Citri-  
 blatt;

blatt; öfters bekommen einige Zweige Stacheln; diese sind kurz und giftig. Die Blüthe riecht nicht stark; die Frucht ist länglicht-rund, übrigens der Citra fast ähnlich, aber nicht von so starkem Geruch. Die Blumen wachsen beisammen, und haben meistens nur vier kurze, dicke, regulair zurück gebogene Blättlein, und nach jeder Blüte folgt eine Frucht, die mitten in der Blume unten am Pistillo festsetzt.

Die Limonien haben fast alle einen bitteren, sauern und herben Saft, welcher blaß, bei andern dunkelgelber ist, sie werden auch fast alle Jahr reif; dahingegen die Citri wohl drei Jahr zur Zeitigung brauchen. Ihr Fleisch ist herbe und widerstehend; sie haben auch länglichte aber wenig Saamenkörner.

1. *Limon vulgaris*, oder die gemeine Limonie. Sie ist 5 Zoll lang und  $2\frac{1}{2}$  Zoll breit, von regulairer Gestalt, ziemlich glatt, zugespitzt, und hat am Stiel ein knorplichtes Gewächs; übrigens viel Saft, ist aber mit wenig Fleisch versehen; die Zweige haben keine Stacheln.

2. *Limon Sancti Remi* von Genua, ist eine 6 Zoll lange und 3 Zoll breite, ziemlich regulaire etwas bucklichte Frucht, mit einer stumpfen Spitze und großem spizen Blatt, und hat inwendig auch viel Saft. Das Fleisch ist stärker als bei der vorigen, aber würzhafter von Geschmack; der Saft aber ist strenger und bitterer.

3. *Limon Liguriæ Ceriescus*, die dem Citri-  
apfel ähnliche Limonie aus Afrika, ist  
eine große, 5 Zoll lange und  $4\frac{1}{2}$  Zoll breite,  
fast runde, mit einer stumpfen Spitze verse-  
hene Frucht, hat ein  $\frac{3}{4}$  Zoll dickes Fleisch;  
übrigens aber ist der Saft ohne Körner; sie  
wiegt zu Zeiten 7 Pfund. Der Saft ist gelb-  
licht, aber zusammenziehend, herb und sauer.
4. *Limon Genuense, vulgo pusilla pila*, die  
Genuesische oder kleine hutförmige Li-  
monie, ist fast rund, an 3 Zoll lang und dick,  
mit einer Warze statt der Spitze, hat wenig  
Saft, welcher in acht Zellen mit einigen klei-  
nen Saamen angefüllt ist. Das Fleisch ist  
an  $\frac{3}{4}$  Zoll dick. Die Blätter sind länglicht  
und stumpf mit etwas langen Stacheln ver-  
sehen; die Blumen sind außen hellroth; die  
Frucht ist hellgoldgelb. Sie wird wenig an-  
ders als von Apothekern gebraucht, welche  
ihr herbes Wesen mit der Citri zu schwächen  
wissen.
5. *Limon Cajetanus*, die Limonie von Gaeta  
im Neapolitanischen. Sie ist groß, 6  
Zoll lang, 4 Zoll breit, bucklicht und mit ei-  
ner stumpfen eingedruckten Spitze versehen.  
Die Blätter sind mit dem Stiel an 9 Zoll  
lang, schmal am Stiel, und breit an der  
Spitze, weitläufig gezackt und dünne. Das  
Fleisch ist  $\frac{1}{2}$  Zoll dick, der Saft in neun aus-  
gehöhlte Zellen getheilt; die Schaale ist hell-  
gelb;

gelb; das Fleisch süßlicht; der Saft hat eine angenehme Säure und wenig Kerne.

6. *Limon Amalphitanus*, die Limonie von Amalphis, einer alten Seestadt am Mittel-  
ländischen Meere. Diese ist 7 Zoll lang und  
3 Zoll breit, bucklicht, und mit einer etwas  
langen Spitze versehen; das Fleisch ist  $\frac{1}{3}$   
Zoll dick, der Saft befindet sich in 9 bis 10  
Zellen mit wenig Kernen; auch ist das Herz  
fast hohl; die Schaaale ist weißgelb und von  
matten Geruch; die Blätter sind bis 4 Zoll  
lang, breit gegen den Stiel und laufen spitz  
zu. Sonst ist das eine gute Frucht zum  
Gebrauch.

7. *Limon Pusillus Calaber duplex*, die kleine  
doppelte Limonie von Calabrien. Ihr  
Blatt gleicht an Größe und Gestalt dem Lor-  
beerblatt, und unter diesem befindet sich ein  
scharfer Stachel. Die Früchte wachsen zwei  
bis drei zusammen, sind rund, mit einer  
Spitze versehen, 1 bis 2 Zoll lang, und eben  
so breit, voller Saft, mit einer ganz dünnen  
Schaale und ohne Körner. Ihre Blumen  
riechen schön, fast wie das *Lilium Conval-*  
*lium*, und sind ganz weiß. Der Saft ist  
grünlicht und sauer, und der Baum trägt  
überall gut.

8. *Limon a Rio vel Rivo*, die an Flüssen  
wachsende Limonie. Sie hat mit den  
Pommeranzen eine große Aehnlichkeit, nur

sind die erstern zugespitzter. Die Frucht ist mittelmäßig groß, 4 Zoll lang und 2 Zoll breit, hat am Stiel einen Absatz, und eine starke gebogene Spitze, sonst glatt und regulair, viel Saft, eine dünne Schaale und keine Körner. Der Saft wie auch die Schaale ist süßlicht. An demselben Baum wachsen zuweilen Früchte, die zwar wie die andern hellgelb aussehen, aber verschiedene Gestalt annehmen, von denen auch zu Zeiten zwei zusammen gewachsen sind, so daß sie wie gefaltene Hände mit übereinander gelegten Fingern aussehen. Diese aber haben gar keinen Saft, und ihre Blüthenknospe ist auch kurz und sehr dick.

9. *Limon Lauræ*, die Limonie der Laura, (einer Neapolitanischen Frau,) ist groß, 8 Zoll lang und 5 Zoll breit, regulair gebaut, bucklicht und etwas zugespitzt. Das Fleisch ist an  $1\frac{1}{2}$  Zoll breit, und ihr Saft in 9 Zellen getheilet; hat dabei wenig Körner. Das Blatt ist an 6 Zoll lang und gleich breit, 4 Zoll unten und oben, stark gezackt und dünne. Sie ist ganz eßbar. Der Saft hat eine angenehme Säure und ist weißlicht.

10. *Limon incomparabilis*, die unvergleichliche Limonie. Die Frucht ist länglichtrund, 5 Zoll lang,  $3\frac{1}{2}$  Zoll breit, hat einen angenehmen Geschmack, und hierin kommt ihr keine andere gleich. Sie ist sonst regulair

lair

lair und wenig höckericht. Das Fleisch ist  $\frac{1}{2}$  Zoll dick und voller Saft, in 8 Zellen getheilt, aber fast ohne Körner. Das Blatt ist 4 Zoll lang, breit und dick, dabei dunkelgrün.

11. *Limon Imperialis*, die Kaiserliche Limonie. Sie ist 6 Zoll lang und 3 Zoll breit, etwas irregulärer Gestalt, mit einer starken nach einer Seite eingedruckten Spitze versehen, hat am Stiel einen Absatz und ist fast ganz glatt, dabei von weißgelblicher Farbe. Das Fleisch ist weiß und  $\frac{1}{2}$  Zoll dick. Der so angenehme saure Saft ist voll und in 7 Zellen getheilt, aber mit sehr wenig Kernen versehen; übrigens ist die ganze Frucht gut zu essen und hat eine angenehme Bitterkeit. Die Blätter sind denen der gemeinen Limonie sehr ähnlich.

12. *Limon dulci medulla vulgaris*, die gemeine Limonie mit süßen Saft. Sie ist eine große und reguläre, 5 Zoll lange, 4 Zoll breite, mit einer starken Spitze versehene Frucht. Sie ist fast ganz eben, hat  $\frac{1}{4}$  Zoll dickes Fleisch und ist ganz voll Saft. Das Herz ist aber hohl und hat wenig Körner. Das Blatt ist länglicht, dünne und gar nicht gezackt. Die Blüthe ist ganz weiß und riecht wie die Pommeranzenblüthe, so wie auch die Frucht die Farbe der Orange hat. Der Saft ist ebenfalls goldgelb.

13. *Limon dulci medulla vulgaris Olyssipponeuse*, die gemeine Chinesische Limonie

mit süßem Saft, ist eine mittelmäßige an  $3\frac{1}{2}$  Zoll lange und 2 Zoll breite Frucht, mit etwas dicker Schaale, und ziemlich saftig. Sie hat eine lange Ovalfigur, außer einer Spitze und Absatz am Stiele. Die Blätter sind lang, eiförmig und nicht eingezackt, wie die Lumiblätter, und unten mit Stacheln versehen. Die Blüthe ist weiß und außen röthlicht; der Saft goldfärbig, die Schaale aber schwefelgelb. Sonst ist der Geschmack des Safts und das Fleisch der Frucht ziemlich angenehm süß.

14. *Limon Piri effigie, vulgo peretta, sive spatifera duplex*, die birngestaltete Limonie oder Peretta, auch die doppelte *Spatifera* genannt. Sie ist eine etwas kleine,  $2\frac{1}{2}$  Zoll lange und  $1\frac{1}{2}$  Zoll breite, wie eine Birne gestaltete, an der Spitze breite und eingedruckte Frucht. Oben schießt eine nagelförmige Spitze hervor; gegen den Stiel aber ist sie dünn. Die Blätter sind auch verhältnißmäßig klein, an beiden Enden zugespitzt, und unten mit Stacheln versehen. Die Früchte wachsen fast je zwei dichte beisammen; einige haben fast gar keinen Saft, andere etwas mehr; sonst haben beide viel Fleisch und sehr wenig Kerne. Sie sind von mattgelber Farbe; der Saft ist angenehm sauer, das Fleisch aber zähe, und die Blüthe außen röthlicht.

15. *Limon*



15. *Limon Striatus*, die gestreifte Limonie, oder Neapolitanische Peretta, ist klein, wie die vorige, in der Mitte dick, an beiden Enden zugespitzt, und der Länge nach mit erhabenen Streifen versehen. Sie hat mehr Saft als die vorige, und einen angenehmen Geruch; ist aber an Farbe und Geschmack der vorigen ganz gleich.
16. *Limon Perettæ consimilis*, die der Peretta gleichsehende Limonie. Dies ist eine lange, 4 Zoll breite, an beiden Enden zugespitzte, hellgelbe, ziemlich saftige Frucht, die einen süßsauerlichen Geschmack, aber keine Körner hat. Ihre Blätter sind dünn, scharf und tief eingezackt, an 10 Zoll lang, 2 Zoll breit, und von blaßgrüner Farbe.
17. *Limon Spatafora Reginus*, die Limonie Spataforæ von Rheggio in Calabrien. Sie ist eine ziemlich reguläre,  $5\frac{1}{2}$  Zoll lange und 3 Zoll breite Frucht, mit einer dicken etwas eingedruckten Spitze; wiegt an 2 Pfund, hat starkes Fleisch, und einen in 12 Zellen getheilten genugsamen Saft, ist auch mit etwas vielen rundlichten, fast wie alle, sehr bitteren Körnern versehen, hat einen angenehmen sauern Saft, weiße Blüthe, überall breite, spizige auch eingezackte Blätter. Am Blatt wächst aus dem Stiel ein einen Zoll langer Stachel hervor; sonst ist die Frucht etwas höckericht und goldgelb.

18. *Limon*

18. *Limon Racemosus*, die sich in verschiedene Theile öffnende Limonie. Sie ist zuweilen in drei Theile getheilet, die als drei verschiedene Früchte auf einem Stiel sitzen, davon jede 6 Zoll lang und  $2\frac{1}{2}$  Zoll dick ist. In der Mitte ist sie mit langen auch etwas krummen Spizen versehen, voll Fleisch, hat keinen Saft, als nur einige Saamenzellen. Das Blatt ist wie an der *Pomina* uneingekerbt, und eben so groß, auch unten mit einem Stachel versehen; die Frucht ist fast pomeranzensfarbig und von süßlichem Geschmack.
19. *Limon Striatus vulgarior*, die allgemeine gestreifte Limonie. Sie ist mittelmäßig groß, 3 Zoll lang und  $2\frac{1}{2}$  Zoll breit, ganz geriffelt, wovon jede Riffel mit den Saftzellen, deren 8 bis 9 sind, sich herein und heraus begiebt. Der Saft ist nicht sehr sauer, sondern etwas angenehm und hat wenig Kerne. Die Frucht hat eine stumpfe eingedruckte Spitze, und ist spizigt am Stiel. Das Blatt ist verhältnißmäßig groß,  $4\frac{1}{2}$  Zoll lang, auf  $2\frac{1}{2}$  Zoll breit, an beiden Enden zugespizt; die junge Frucht ist wie andere Sorten braunroth, reif aber hellgelb.
20. *Limon Striatus Amalphitanus*, die gestreifte Limonie von Amalphis. Sie ist der *Citra Amalphitanae* fast gleich, 3 Zoll lang und  $3\frac{1}{2}$  Zoll breit, sehr höckericht, und hat Streifen, welche der Frucht lang laufen, wenig

wenig Saft und ein hohles Herz, auch wenig Saamen. Sonst ist sie lang, gleich dick und ziemlich regulär, hat eine stumpfe Spitze und einen süßlichen Geschmack.

21. *Limon Sardonius*, die Limonie des Sardonii. Sie ist von mittelmäßiger Größe, der Gestalt nach zwischen oval und runder Form,  $3\frac{1}{2}$  Zoll lang, auf 3 Zoll breit, mit in der Länge laufenden Buckeln, nebst einer starken Nagelspitze. Das Fleisch ist stark und ziemlich saftig. Der Saft ist in 10 Zellen getheilt; das Herz ist hohl und die Farbe bleichgelb. Saft und Fleisch sind gut vom Geschmack, und nicht herbsauer, wie andere Sorten. Das Blatt ist am Rande zerbogen, gezackt, länglicht und nicht breit, dünne und ohne Stacheln.

22. *Limon Rosolinus*, des Rosolini Limonie. Der Stamm ist schwarzgrün, die Zacken grünlichtgelb, die Blätter sind 6 Zoll lang, uneben, tief gezackt und schmal; die Frucht ist groß, eyrund, 6 Zoll lang und 4 Zoll breit, hat eine tief eingedruckte stumpfe Spitze, auch ist selbige zuweilen erhaben und krumm, wiegt an 2 Pfund, ist bucklicht und goldgelb. Das Fleisch ist an 1 Zoll dick, weiß und weich, dabei süß; der Saft ist herbsauer und hat Saamenkörner. Sie ist aber besser fürs Auge, als für den Geschmack.

23. *Limon*

23. *Limon Barbadorus*, aus Florenz, ist eine zum Theil lange, auch rundliche, mittelmäßig große, etwas unebene, mit einer Spitze versehene Frucht. Ihre Blätter sind lang, schmal und gezackt, das Fleisch ist  $\frac{1}{2}$  Zoll dick und genug saftig. Die Blumen sind den Citriblumen gleich und riechen wenig; auf jeder folgt aber allezeit eine Frucht.
24. *Limon Scabiosus*, die schäbichte Limonie. Diese ist ganz ungestaltet, mit Buckeln versehen, 5 Zoll lang und 2 Zoll breit; grün ist sie aber von guten und nicht zu bitterm Geschmack; das Fleisch ist  $\frac{1}{2}$  Zoll dick. Der Saft ist hellgelb und mit einigen Körnern versehen.
25. *Limon Citratus primæ notæ lævior*, die leichte *Limon Citrata*, von der ersten Art. Sie ist eine schöne mittelmäßig große, goldgelbe, reguläre, aber mit einer langen Spitze und tiefen Schweißlöchern versehene Frucht. Ihr Fleisch ist  $\frac{1}{2}$  Zoll dick und weich, dabei hinlänglich saftig. Das Blatt ist groß und breit, aber spitz am Ende, gezackt und dabei unten mit Stacheln besetzt.
26. *Limon Citratus primæ notæ Scaber*, die schäbichte *Limon Citrata* von der ersten Sorte, ist eine 5 Zoll lange ungleiche Frucht, welche in der Mitte  $3\frac{1}{2}$  Zoll dick und an beiden Enden, gleichsam wie an Birnen, Absätze hat, auch ist sie gestreift, bucklicht, hat  
kleine

kleine 3 Zoll lange, reguläre, birnartig gezackte Blätter.

27. *Limon Citratus alterum includens*, die andere einschließende *Limon Citrata*, ist eine  $4\frac{1}{2}$  Zoll lange und 4 Zoll breite Frucht, die am Stiel einen eingedruckten breiten Ansatz hat, welcher auf einmal sehr breit und zugleich spitz zu läuft. Die Schaaale ist mehr glatt als bucklicht, mit großen Schweißlöchern versehen. Das Fleisch ist Daumens dick, und wenn man es durchschneidet, kommt man inwendig auf mehrere andere wie Früchte gestaltete, gänzlich an Saft mangelnde Theile. Zwischen diesen und den kleinen Pomsina-Blättern herrscht eine große Aehnlichkeit; sie sind nehmlich glatt und eben.
28. Eine andere Art wird fast rand, springt, wenn sie reift, von einander, und zeugt verschiedene in sich, welche eben so viel oben hervorragende Spizen ausmachen.
29. *Limon Citratus secundæ notæ Amalphitanus*, die Amalphitanische Limonie von der zweyten Art. Sie ist eine an  $4\frac{1}{2}$  Zoll lange, entrunde, feine, gebuckelte, reguläre Frucht; aber schäbicht und hellgelb; das Fleisch ist eines halben Fingers dick, hat viel hellgelben scharf sauern, in 10 Zellen getheilten Saft, und ein hohles Herz.
30. *Limon Citratus Teresiano trans Tiberim*, die *Limone Citrata* aus dem Theresianschen

schen Kloster jenseit der Tiber. Dies ist eine an 5 Zoll lange, glatte, goldgelbe, reguläre Frucht, die eine Spitze und an 3 Zoll gleiche Dicke hat. Das Fleisch ist  $\frac{1}{4}$  Zoll dick und voll Saft, und hat den Geschmack und die Eigenschaft der Citratae. Der Saft ist hellschwefelgelb, und hat wenig Saamen; die Blätter sind 5 Zoll lang, breit und tief ausgezackt; sonst regulär.

31. *Limon Pseudo Citratus Barberinorum*, die unächte *Limon Citrata* aus dem Barberinischen Garten zu Rom, ist eine etwas kleine Frucht mit langer Spitze; im übrigen den Citraten an Blättern, Farbe &c. gleich, hat aber einen herben und unangenehmen Geschmack.

32. *Limon Citrata Silvestris*, die wilde *Limon Citrata*, ist eine lange, mittelmäßige,  $3\frac{1}{2}$  Zoll lange und  $1\frac{1}{2}$  Zoll dicke, hellgelbe, wenig fleischigte und viel herben Saft, aber wenige und kleine Körner besitzende Frucht. Sie ist ganz eben und hat tiefe Schweißlöcher nebst einer Spitze. Die Blätter sind nicht groß, zurück gebogen und stumpf; die Blüthe ist von außen hellroth, und inwendig weiß, sonst wie an den Citraten.

33. *Limon Ponzinus Ligusticus*, die Genuesische *Limon Ponzina*. Der Beiname Ponzinus stammt von ihrer runden Figur her, da sie wenig die Gestalt einer Limonie hat.

Sie

Sie ist an 4 Zoll lang,  $3\frac{1}{2}$  Zoll breit, hat am Stiel einen kleinen Ansatz, ist etwas ungleich, von hellgelber Farbe, mit dicken sehr saftigen Fleisch, nebst verschiedenen Körnern. Die ganze Frucht hat einen guten und angenehmen Geschmack. Die Blätter sind länglicht, nicht groß, glatt und uneingezackt; sie riecht wie die Citrata.

34. *Limon Ponzinus Rubens*, die rothe *Limon Ponzina*, hat ihren Namen daher, weil sie lange roth bleibt, ehe sie reif wird. Es ist eine etwas länglichte, große Frucht, mit einer kleinen Spitze, getippelt, regulair und fast ganz eben, 5 Zoll lang und  $3\frac{1}{2}$  Zoll breit. Das Fleisch ist  $\frac{1}{2}$  Zoll dick, hat viel Saft, auch einige Saamenkörner. Ihre Blüthe ist von außen dunkelroth, das Blatt ziemlich groß, etwas ungleich, gebogen, gezackt und zugespitzt.

35. *Limon Ponzinus aus Rom in Hortis Mattheorum*, oder in dem Mattheesgarten, ist eine große, schöne, getippelte, ovale, 5 Zoll lange und 4 Zoll breite Frucht, hat eine stumpfe Spitze und ist ganz eben. Das Fleisch ist  $\frac{1}{2}$  Zoll dick und hat im Saft einige Körner. Das Blatt ist schön, groß, 5 Zoll lang und breit, etwas zugespitzt; die Schaaale ist fast goldgelb, der Saft aber schwefelfärbig. Sie ist eine gute Frucht zum einmachen.

36. *Limon Ponzinus Chalcedonicus*, die *Limon Ponzina aus Chalcedonien*. Dies  
 B ist

eine große an 6 Zoll lange und 4 Zoll breite, reguläre, mit einer Spitze und unebener Schale versehene Frucht. Ihr Fleisch ist an  $1\frac{1}{2}$  Zoll dick. Sie hat wenig Saft und 8 bis 10 Körner, wird selten einfärbig, wie die reifen Früchte, sondern ist allezeit wie halb unreif anzusehen. Das Blatt hat die Gestalt eines großen Lorbeerblatts, ist 4 Zoll lang und  $1\frac{1}{2}$  Zoll breit, eingezackt und eben.

37. *Limon Spongicus Calabriae rugosus*, die schwammichte sehr bucklichte Limonie aus Calabrien. Dies ist eine große, an 8 Pfund schwere sehr ungleiche, weder lange noch runde, sehr höckerichte, wenig saftige, meistens aus einem etwas schwammichten, doch nicht unangenehmen Fleische und wenig länglichten Kernen, bestehende Frucht: das ungleiche, breite und in halben Cirkeln zurück gebogene auch gezackte Blatt, ist den Citri- blättern beikommend. Die Blüthe ist ganz weiß, von außen mit ein wenig roth bestrichen.
38. *Limon Spongicus Liguria verrucosus*, die schwammichte, löcherichte und höckerichte Limonie von Florenz. Sie ist eine noch größere länglichte Frucht, so  $8\frac{1}{2}$  Zoll im Durchschnitt, viel Fleisch und wenig Saft in 10 Zellen, volles Herz und viele Körner hat. Uebrigens ist sie an Blättern und Blüthe der vorigen fast gleich.



## Drittes Kapitel.

Von der Kenntniß der Pomorum Adami  
und Paradisi.

1. *Pomum Paradisi*, der Paradiesapfel, ist eine schöne goldgelbe, reguläre,  $5\frac{1}{2}$  Zoll lange, an 3 Zoll breite Frucht. Sie ist gegen die Spitze breiter als am Stiel, hat ein langes schmales ungezacktes Blatt, ist ganz voll Fleisch, und hat nur 10 wie Blumen gestaltete Saftzellen, die mit wenigen Körnern versehen sind. Ihr Geschmack und Geruch sind angenehm, und ihre Blüthen denen der Limonie ähnlich.
2. *Pomum Adami Rheginum*, der Adamsapfel von Rheggio in Calabrien, ist eine an 5 Zoll lange und 4 Zoll breite, schöne, mit einer, einer stumpfen Nüße ähnlichen, eingedruckten Spitze versehne Frucht. Sie hat ein etwas hartes, eines Fingers dickes und nicht sehr schmackhaftes Fleisch. Der Saft, der viele länglichte Körner hat, ist herbsauer; das Blatt ist kurz, an beyden Enden stumpf gebogen, und nicht eingezackt.
3. *Pomum Adami commune*, der gemeine Adamsapfel aus Neapel. Dies ist eine 4 Zoll lange und breite, am Stiel wie ein Apfel

staltete Frucht. Sie hat eine stumpfe Spitze, bei welcher sich ein vollkommener Einbiß befindet, hat ein eines halben Fingers dickes Fleisch und vielen Saft in 10 Zellen; ein volles Herz, und einige länglicht gebogene Körner. Sonst ist die Frucht schön gelb und nicht höckericht, sondern regulair.

4. *Pomum Adami foetidum vel Romanum*, der Römische stinkende Adamsapfel, ist eine ganz runde, wie eine Pomeranze gestaltete Frucht mit einer sehr dünnen Schaale, voller Saft, irregulairen Saftzellen und wenig Körnern. Sie hat ein volles Herz, plakt gemeiniglich auf, da sich denn verschiedene Saftzellen mit ihren Häuten in verschiedenen Lagen zeigen. Diese Frucht, welche einen herbbittern und sauern Saft hat, ist mehr fürs Auge, als zum Gebrauch, und hat einen nicht sehr angenehmen Geruch.

#### Viertes Kapitel.

#### Von den sogenannten Lumien Limonen.

Dieser Baum wächst ziemlich vollkommen, mit ordentlich ausgedehnten Zweigen. Die Rinde ist gelblicht, mit weißlichten Streifen versehen; das Blatt ist öfters gebogen, aber  
etwas

etwas zugespitzt; die Blumen sind groß, weiß, von außen roth, und haben einen etwas matten aber angenehmen Geruch. Einige Früchte wiegen an 10 Pfund und sind meistens runder Figur; die Haut ist gelblicht, eben, und das Fleisch, welches den Haupttheil der Frucht ausmacht, von angenehmen Geschmack; der Saft ist angenehm sauer, in 10 bis 12 Zellen getheilt, und mit wenigen aber rundlichten Körnern angefüllt.

1. *Lumia Valentina vel Genuensis*, die Valentiniſche oder Genuesiſche *Lumia*. Diese Sorte ist mit den vorbeschriebenen gleich, hat ein kurzes aber schönes grünes Blatt. Die Blume ist an zwei starke Finger breit. Die Frucht ist rund, eben, löchericht, und wie ein Apfel gestaltet, von 5 zu 5 Zoll lang und dick, und hat wenig Saft und Körner.

2. *Lumia Divi Dominici, sive salis*, die *Lumia* des heiligen *Dominicus*. Es hat dieser Baum schwache, loddrige kleine Zweige und Blätter; diese sind wie Pommeranzenblätter, aber gezackt; die Blume hat 5 bis 6 weiße, auswendig rothe Blättchen, mit vielen Staminibus; die Frucht ist hellgelb, etwas länglicht, mit einer stumpfen eckigten eingedruckten Spitze, 4 Zoll lang und 3 Zoll breit; das Fleisch ist eines Fingers dick, und der Saft in 12 Zellen fast regulair eingetheilt. Beide haben

haben einen ziemlich guten Geschmack und Geruch.

3. *Lumia salis, sive spatatoræ nota, vulgo Giarretta*, die annehmliche oder sogenannte gemeine *Giarrettæ Lumie*, ist eine 2 Zoll dicke runde Frucht mit einem runden Knopf statt der Spitze, hat ganz kleine weiße Blüthe, und ein  $3\frac{1}{2}$  Zoll langes, an beiden Enden zugespitztes Blatt, welches auch oft sehr gebogen wächst. Die Frucht hat eine gelb gestreifte dünne Schaale, einen unangenehmen Geschmack, eines Fingers dickes Fleisch, ist weich aber gar nicht süß, wenn sie eingemacht worden; hat einen beissendem scharfen Saft, welcher in 10 Zellen regulair getheilet ist, und sehr wenig Körner. Sie hat Stacheln an den Zweigen.
4. *Lumia ollulæ aspectus*, die einem Töpfchen ähnliche *Lumie*. Sie ist eine große 5 Zoll lange, und an der Spitze 4 Zoll breite, gegen den Stiel zugespitzte, weißlicht gelbe, mit großen 8 Zoll langen, breiten, dünnen ungezackten Blättern versehene Frucht, nebst langen Stacheln; hat ein breites 1 Zoll dickes Fleisch, und einen in 11 Zellen mit rundlichen Körnern getheilten Saft.
5. *Lumia expers medulla sive Hierosolymana*, oder Jerusalemmer *Lumie*. Sie ist eine große, 6 Zoll lange und  $4\frac{1}{2}$  Zoll breite, mit einer langen Spitze versehene, glatte, hellgelbe

gelbe Frucht, mit einer löcherichten Schaale, hat ein kleines, 3 Zoll langes, sehr schmales Blatt mit Stacheln. Sie hat inwendig nicht den geringsten Saft, sondern nur einige kleine bezeichnete Flecke zu Saftzellen, worinnen wenig rundlichte Saamenkörner enthalten sind. Das Fleisch ist sehr weiß, und hat einen angenehmen Geschmack, daher ihr die Neapolitaner den Paradiesapfel ihres Orts nennen.

#### Fünftes Kapitel.

#### Von den sogenannten Limas Limonen.

Es ist diese Frucht ein Mittelding zwischen der Limonie und der Orange Frucht. Sie kommt aber der Limonie am meisten bei, hat grünlichtweiße Rinde an den Zweigen; die Blätter sind wie die der gemeinen Limonie beschaffen.

1. *Lima dulcis*, die süße Lima. Die Schaale dieser Frucht ist fast pommeranzensfarbig, aber nicht so bitter; der Saft, so etwas süßlicht, ist in 8 Zellen eingeschlossen, und hat eine gelbliche Limoniensaftfarbe. Ihre scharfe Spitze ist eingedrückt.
2. *Lima acris*, die saure Lima. Sie ist, wie die vorige, eine fast runde, an 2 Zoll  
B 4
dicke

dicke und lange, mit einer runden eingedruckten Spitze versehene Frucht. Beide haben große gleiche uneingezackte Blätter, vielen Saft und eine dünne Schaale. In dieser ist das Herz auch saftig, welches an der ersten fleischigt ist.

3. *Lima Romana, vel Citrata*, die Römische oder *Citrata Lima*, ist eine runde, an  $3\frac{1}{2}$  Zoll lange und dicke Frucht, mit einer eingedruckten Hutkopfspitze. Die ganze Schaale ist höckericht und gewarzt; die Gestalt aber regulair, und von blasser Pommeranzfarbe. Das Fleisch, welches Fingers dick ist, ist süßlicht; der Saft, so in 10 Zellen eingeschlossen, ist säuerlich-bittersüß; das Blatt ist 3 Zoll lang und schmal, dabei tief gezackt und gebogen. Sie bringt viele länglichte ovale Saamenkörner.

4. *Lima Citrata oblonga, sive scabiosa Ec. monstrosa*, die länglichte sehr schäbichte, höckerichte außerordentlich große *Lima Citrata*. Sie ist an 6 Zoll lang und 5 Zoll breit, überall höckericht und mit einer Spitze versehen. Sie ist von gelber Farbe, öfters gestreift, von schlechtem Geruch und Geschmack. Das Fleisch ist eines Fingers dick, mit in 9 Zellen getheilten Saft, dessen Herz Oeffnungen hat, mit wenig Körnern versehen, und von scharfsauern Geschmack ist. Die Blätter sind klein, uneingezackt,  
ge

gebogen und breit, mit vielen mittelmäßig großen, äußerlich rothen und wenig riechenden Blumen.

5. *Lima Citrata rotunda*, die runde *Lima Citrata*, ist eine fast runde, 6 Zoll breite und 5 Zoll lange, gelbe, höckerichte, etwas gerippte, reguläre, mit einer stumpfen Spitze versehene Frucht, deren Fleisch  $\frac{1}{2}$  Fingers dick ist. Die 12 Saftzellen laufen nach dem Herzen sehr unordentlich mit verschiedenen Abtheilungen zu, so das große Herz macht. Die Frucht ist pomeranzenfärbig, aber von unangenehmen bitterm Geschmack. Das Fleisch ist etwas süßlicht, der Saft halb trocken und herb, mit wenigen Körnern versehen. Das Blatt ist wie ein Pomeranzenblatt glatt, und hat am Stiel geflügelte sonst etwas gebogene Lappen.

### Sechstes Kapitel.

#### Von den Pomeranzenbäumen (Aurantiis) und ihren Früchten.

Diese Bäume machen eine ziemlich reguläre Krone, weil der Stamm und die Zweige derselben ordentlich und steif wachsen. Die Blätter sind nicht eingezackt, dabei glatt und dunkelgrün.

Die äußere Rinde am Stamm ist schwarzbraun, das Holz aber ist weiß; die Blätter der bitteren Pomeranze sind unten am Stiel mit zwei geflügelten Lappen versehen, welche an den süßen nicht anzutreffen sind. Die aus fünf zurückgebogenen Blättchen bestehende Blüthe, bringt allezeit eine kleine Frucht hervor. Sie sind ganz schneeweiß, wachsen haufenweise beisammen, und haben dabei einen sehr starken Geruch. Die Bäume dauern an 300 Jahr und drüber.

1. *Aurantium acri medulla vulgare*, die gemeine Pomeranze mit bitter-sauerm Saft. Sie ist rund wie ein Apfel, ganz rothgelb mit glatter Schaale, welche ein dünnes Fleisch und acht saftige, mit verschiedenen Saamenkörnern versehene Zellen hat, und einen bitteren herb-sauern Saft einschließt. Ihre Blätter am Stiel haben noch einen Ansaß eines gespaltenen Blättchens.

2. *Aurantium dulci medulla vulgare*, die gemeine Orange mit süßem Saft. Sie ist der vorigen fast gleich, nur daß sie länglicher, und die Schaale tiefere Schweißlöcher, dabei etwas hellgoldgelbliche Farbe hat. Sie hat eine angenehme Bitterkeit und einen süß-säuerlichen mit vielen Körnern versehenen Saft. Ihre Blätter haben am Stiel nichts von dem Ansaß eines zweyten Blattes, wie das bei der bitteren der Fall ist.

3. *Auran-*



3. *Aurantium sicciore medulla hibernum*, die Orange mit im Winter ausgetrockneten Saft. Sie ist eine größere Frucht, als die vorige, hat eine ganz unebene Schaale mit Warzen; übrigens ist sie rund, mit starken Fleisch und ungleichen Körnern versehen. Der im Winter austrocknende Saft wird in 9 Zellen aufbehalten; sonst ist die Schaale und der Saft der bitteren gleich.
4. *Aurantium semine carens*, die an Körnern mangelnde Orange. Sie ist der Gestalt nach der bitteren gleich, nur etwas uneben, sonst saftig und rothgelb. Der Saft ist gelb, etwas süßsauer, und ziemlich angenehm. Die Blätter sind klein, gespißt und etwas zusammen gebogen.
5. *Aurantium Limonis effigie*, die der Limonie gleichsehende Pomeranze. Sie hat die Gestalt einer Limonie, ist klein, lang, rund und mit einer Spitze versehen, hat etwas dickes Fleisch und kleine Kerne. Sonst ist sie an Farbe, Geschmack und an den Blättern der bitteren Orange gleich.
6. *Aurantium crispo folio*, die Orange mit krausen Blättern. Sie kommt am Ende der Zweige hervor. Ihre kleine kurzstielige, gleichsam wie Puschel, dicht bei einander zusammenwachsende Blätter, sind zurück gebogen. Die Frucht ist ganz rund und glatt, dabei klein, goldgelb mit etwas dickem Fleisch  
und

und saftig, auch mit einigen länglichten Saamenkörnern versehen. Uebrigens ist sie an Geruch und Geschmack ziemlich angenehm.

7. *Aurantium flore duplici*, die Orange mit gefüllter Blüthe. Sie hat mittelmäßig große Blätter, welche wie die der bitteren Orange gestaltet, nur aber klein sind. Die Frucht ist ziemlich groß, rund, platt, und hat eine ebene goldgelbe Schaale. Das Fleisch ist nicht sehr dick, enthält aber viele Saftzellen und Saamenkörner. Ihr Geschmack ist ziemlich angenehm, und hält das Mittel zwischen süß und sauer.
8. *Aurantium Stellatum*, die sternartige Orange. Diese Frucht ist der gemeinen Orange ziemlich an Gestalt und Farbe gleich, außer daß sie am Stiel fünf, in Gestalt eines Sterns vorragende Rippen hat, und daß auf derselben Spitze ein runder platter, in sieben Theile getheilter Absatz hervor stehet. Das Fleisch ist dünn, hat vielen Saft und wenige kleine Körner. Ihr Geschmack hält das Mittel zwischen süß und sauer, ist auch etwas angenehm. Das Blatt ist lang und schmal.
9. *Aurantium Roseum*, die Rosenorange. Sie ist eine etwas kleine, völlig in die Länge gestreifte, und in viele Theile getheilte Frucht; von runder Gestalt, mit einem stumpfen runden eingedruckten Absatz. Der Saft, worinnen wenig kleine Körner enthalten, ist mehr trocken

trocken als feucht, und von unangenehmer Säure. Die Blätter sind klein und scharf gespitzt, auch mit Stacheln versehen.

10. *Aurantium virgatum*, die veränderliche Orange. Sie ist eine Frucht von gemeiner Größe und allezeit gestreift. Wenn sie unreif ist hat sie grüne und weißlichte Streifen, und reif verwandelt sie die grünen Streifen in schwefelgelb, und die weißlichten in Orangen- oder Safranfarbe. Sie hat ein ziemlich dickes Fleisch und einen hellgelben, mit vielen großen regulair sitzenden Körnern, vermengten Saft. Sonst ist sie nicht unangenehm von Geschmack. Ihre Blätter sind mittelmäßig groß, wenig gebogen und etwas spitzig.

11. *Aurantium striatum*, die gerippte Orange von Neapolis. Sie ist von mittlerer Größe, und eine länglicht runde Frucht von goldgelber Farbe, mit in die Länge laufenden erhabenen Rippen versehen, hat ein etwas dickes Fleisch, regulaire Saftzellen und einige große Körner, einen süß- und bitterlich-sauern Geschmack, kleine gespitzte Blätter und kleine Blüthe.

12. *Aurantium foetiferum vel foemina Gaëtanus*, die weibliche oder mehr Früchte in sich fassende Orange von Gaëta, ist eine ziemlich große, safrangelbe, runde Frucht, welche sich an der Spitze aufthut, und ver-  
schie-

schiedene Arten von kleinen Früchten zeigt; mit Saft vermengte, aus lauter Fleisch bestehende, zerstreute, unregelmäßige Saftzellen und Körner, schwefelfärbigen, süßlich-bittern auch sauern Saft, in sich begreifende Frucht, und hat dabei kleine Blätter.

13. *Aurantium hermaphroditum seu corniculatum*, die Zwitter- auch gehörnte Orange. Sie ist eine große, ungleich-runde, verschiedentlich gespaltene, mit herauswachsendem hornartigen Gewächs versehene, saffranfärbige und bittere Frucht. Das Fleisch ist eines halben Fingers dick, hat zerstreut liegende Saftzellen, die ovale Körner in sich enthalten. Das Blatt ist groß, breit, spitz, und hat am Stiel einen großen herzförmigen Blattansatz.
14. *Aurantium callosum multiforme*, die Knorpelorange von verschiedener vielfältiger Gestalt aus Neapolis. Sie ist mit einem zwei Fingers dicken, in die Länge laufenden, grünlich-gelben, fleischigten, knorpelartigen, höckerichten Gewächs versehen, dagegen die Frucht glatt ist. Der Saft hat einen weinsäuerlichen und angenehmen Geschmack, ist voll, hat Körner, wenig Fleisch und ein hohles Herz.
15. *Aurantium citratum*, die citriartige Orange. Sie ist eine ziemlich große, runde, stark gebuckelte, der Lima ähnliche, gelbfärbige

bige

dige Frucht; hat an  $\frac{3}{4}$  Zoll dickes bitteres Fleisch, desgleichen einen gelblichten bitteren, sauern Saft, mit Kernen wie die Limonie, und ein weites offenes Herz. Die Blüthe ist groß, von außen roth, inwendig weiß. Die Blätter breit, dunkelgrün, glatt und dünne, mit kurzen dünnen Stengeln und kleinen Stacheln. Die Frucht ist an 5 Zoll dick.

16. *Aurantium distortum Neapolitanum*, die sehr ungestaltete Orange von Neapolis. Sie ist eine mittelmäßig große Frucht, von vielerley Gestalt, welche wie Hörner in verschiedene Spizen auswachsen, so theils über einander liegen, steif weg gewachsen oder krumm gebogen sind; von Saffranfarbe, sehr bitter und herb. Sie bestehet fast aus lauter Fleisch, hat kleine Saftzellen und gar keine Körner; sonst hat sie ein ziemlich breites, kurzes und ebenes Blatt.

17. *Aurantium Olyssipponense, vel Sinense*, die Orange von Sina oder China. Sie ist eine runde goldgelbe Frucht, von gemeiner Größe, mit bittersüßer, aber sehr angenehmer, und dabei sehr wenig fleischichter Schaale. Der Saft, welcher die ganze Frucht außer dem großen Herzen anfüllt, ist goldgelb, von angenehmen süßsauern Geruch und Geschmack, nebst länglichten schmalen Körnern. Sonst hat sie ein ordinaires Orangenblatt, das aber sehr dünne und etwas krumm gebogen ist.

18. *Auran-*

18. *Aurantium Indicum in Insulis Philippinis*, die Orange aus den Philippinischen Inseln. Hievon giebt es fünf Sorten, die alle einen süßen Saft haben, und von andern nicht viel unterschieden sind.

- a) Die erste Sorte wird von China nach Manilla, der Hauptstadt gedachter Inseln, häufig gebracht, ist von nicht großer Gestalt, hat aber eine goldgelbe Farbe, einen süßen Saft und scharffsauern Geruch.
- b) Die zweite ist breit und von runder Gestalt. Es sitzen derer fast fünf beieinander. Ihre Größe nimmt auf diesen Inseln an verschiedenen Lagen merklich zu.
- c) Die dritte ist der vorigen auch der Genuesischen an Größe gleich, dabei schwer, da die Saftzellen noch ein rundes Saftgefäß mit Zellen anstatt des Herzens umschließen; sonst gleich an Farbe und Geschmack, aber mit stark genarbter Schaaale. Sie werden der Orangen Söhne genennet.
- d) Die vierte ist länglicht: rund, blaßgelb und von süßem Geschmack, auch schwer von Saft; diese Sorte nennen die Spanier *Darandanas*.
- e) Die fünfte Sorte ist der Genuesischen gleich, aber von purpurfarbenen Saft, welcher einen Weingeschmack hat, und schön in die Augen fällt; sonst ist sie der vorigen

vorigen

vorigen in allem gleich. Auf diesen Inseln giebt es noch verschiedene Sorten, welche sich an Blättern und Blüthe von einander unterscheiden.

19. *Aurantium Sinense parvum*, die Sinesische Zwergorange. Es giebt kleine blaßgelbe, 1 Zoll im Durchschnittdicke, auch noch kleinere, dünnschälige und ziemlich saftige Früchte, deren jede mitten in einem Haufen kleiner grüner steifer Blätter sitzt, die dieselbige umgeben. Die Zweige wachsen dicht beisammen, und der ganze Baum wird nur an 5 Fuß hoch. Der Saft ist hellgelb, von angenehmer Säure und ganz ohne Kerne.

Die wahre Sinesische ist länglicht, wie eine Olive geformt, mit ebener Schaale und süßlichem Saft.

20. *Aurantium dulci cortice*, die süßschälige Orange. Dies ist eine große, runde, an 6 Zoll dicke, hochsaffrangelbe, ziemlich ebene, süßbitterschälige Frucht. Das Fleisch ist 2 Fingers dick, etwas hart, und ebenfalls von süßem und etwas bitterem Geschmack. Der Saft ist schwefelgelb, von mittelmäßiger Säure, in 7 bis 8 Saftzellen ohne Kerne getheilt. Das Herz ist weit und hohl; die Blätter kurz und schmal, an 4 Zoll lang und 2 Zoll breit, zugespitzt und steif, auch von dunkelgrüner Farbe.

C

21. Au-

21. *Aurantium maximum*, die größte Orange. Dies ist eine große runde, fast glatte, an 9 Zoll dicke, erst im dritten Jahr reife, unangenehm riechende und schmeckende, weder bittere, noch saure, noch süße Frucht, welche eine eines Messers Rücken dicke, safranfarbige Schaaale hat, mit Schweißlöchern versehen, dabei etwas bitter ist. Das Fleisch, welches an 2 Zoll dick, ist schwammicht und gelblichtweiß. Die 12 Saftzellen sind mit einem großen, halbhohlen und halbvollen Herzen versehen, von schwefelgelber Farbe, und haben wenig aber länglichte und gebogene Kerne. Der Saft ist sehr sauer und fast nicht zu gebrauchen. Blüthe und Blatt stehen mit der Größe der Frucht im Verhältnisse, und sind beide sehr groß; das Blatt allein ist an 9 Zoll lang und 7 Zoll breit nach der Spitze zuweilen tief eingeschnitten, sonst überall gleich breit, mit einem herzförmigen Ansatz am Stiel. Sie sind von fleckichter und gelblichtgrüner Farbe. Die Frucht wird auch *Hipponerantion* genannt.

Es giebt noch verschiedene Sorten Orangen, welche entweder schmale Blätter, wie die Wenden, oder geschäckte Blätter hervor bringen; sie werden aber mehr der Seltenheit als des Nutzens wegen in verschiedenen fürstlichen Gärten gezogen, als:

22. *Aurantium Bizarrinum*, die wunderliche Orange, die halb orange- und halb citro-

tro;



tronen: oder limonenartig ist, deren Blätter gleichfalls ein Zwischending dieser beiden Arten Früchte sind, so wie auch der Stamm und die Zweige an der Rinde die braune mit der hellgrauen Farbe untermischen.

### Siebentes Kapitel.

Einige Hauptregeln, die bei der Cultur dieser Bäume zu beobachten sind.

Zur Erziehung der Limonien, Citri, Lumien, hellgelben Früchten, sind die Kerne der ordinaireren Citronen, die besten, so wie zu bitteren und süßen Orangen die Kerne der ersten die besten sind. Die Kerne werden gegen das Frühjahr in guter Orangeerde, welche man hernach beschreiben wird, bei 2 Zoll eingesteckt; dann setzt man diese Töpfe in ein temperirtes Lohmistbeet, damit sie geschwinde aufgehen und einen freyen Schuß machen können; im Sommer aber werden sie zur Luft gewöhnt, und früh im Herbst in ein warmes Glashaus oder in eine Stube an ein gegen Mittag stehendes Fenster gesetzt, und allezeit wenig, so bald sie es nöthig haben, begossen. Im Frühjahr werden diese Bäumchen jedes in einen besondern Topf gesetzt, welcher nach Verhältniß klein oder groß seyn muß, und

C 2

wieder

wieder in ein Mistbeet zum desto leichtern Anwachs eingegraben. Verschiedene dieser Bäumchen werden im Sommer-Monat August schon können oculirt werden, wozu man die besten rundesten Keiser von solchen Bäumen nimmt, die man zu vermehren gedenkt: dabei die oculirten Stämme in ein Haus an der Luft setzt, damit das Auge von der Nässe keinen Schaden leide. Im folgenden Frühjahr werden diese oculirten Bäumchen, deren Band 14 Tage nach dem Oculiren lose gemacht werden muß, wiederum, nachdem man den Stamm 2 Zoll über dem Auge abgeschnitten, und mit Baumwachs beschmiert hat, in ein Mistbeet gesetzt, da sie denn schon gerade in die Höhe schießen werden; hernach werden sie im Sommer an der Luft gewöhnt, mit der jedesmaligen Bemerkung, daß man sie zuerst noch von der Sonne wenig bescheinen läßt.

Man braucht zwar nicht so viel Umstände damit zu machen; es werden aber sonst die Stämme niemals so geschwinde und grade in die Höhe wachsen.

Das Beschneiden der süßen und bitteren Orangen verrichtet man im Junio, je nachdem man sie rund oder eyrund haben will, und werden inwendig nur wenige, und wenn sie erstarken fast gar keine Zweige gelassen, denn ihre Gestalt muß auswendig dicht seyn.

Die Citronen, Citraten, Lumnien 2c., mit hangenden und flattrigen Zweigen, bekommen sel:

selten eine regelmäßige Figur, denn ihre Zweige lassen sich nicht, wie man will, einstutzen, sondern dieses muß auf einem jungen neben ausgewachsenen Reife geschehen; denn alle diejenigen, welche stehen bleiben sollen, müssen ganz bleiben, weil sich die Früchte gemeiniglich am Ende solcher Zweige setzen. Das Begießen geschieht wenig im Winter, im Sommer aber oft, je nachdem sie es nöthig haben. Doch müssen niemals die Wurzeln, sowohl oben als unten trocken gelassen werden, weil sie leicht vertrocknen, und bei nachher zu stark erfolgtem Guß faulen und den Baum krank machen. Man soll ihnen auch keinen Guß von frischem Mist geben, wohl aber kann man eine rechte fette Mysterde im Wasser zergehen lassen, und sich derselben zum Gießen bedienen; auch läßt sich ein Rand von reinem Kuhmist am Rande der Gefäße legen, wovon das Wasser etwas mit hinein ziehet, welches ich zu Florenz an sehr schönen voll tragenden Citronenbäumen gesehen.

Die beste Erde zu allerhand Orangerie ist vornehmlich die fette, aber nicht zu starre Wiesen: und durch Vieh beweidete Erde, welche man 6 bis 8 Zoll tief mit dem Rasen aussticht, und ein Jahr lang aufeinander liegen und faulen läßt, sie aber alle Monat kurz durcharbeitet. Hiervon nimmt man die Halbscheid, und die andere Halbscheid besteht aus klein geriebenen verfaulten Schaafketeln mit verfaulter Lauberde,

oder auch verfaulten Pferde: und Kuhmist der Mistbeete, und Blut vom geschlachteten Vieh.

Das Verpflanzen geschieht bei jungen Bäumen alle Jahr, wenn sie erstarken, alle 2, 3 und höchstens 4 Jahr, da ihnen immer eine Hand breit herum, unten aber mehr Erde gegeben wird, welche aber ziemlich fest, sowohl unten als herum gestoßen werden muß, damit sich der Erdballen um die Wurzeln fest setze, und sie sich solchergestalt mit ihren Erdballen gut ausheben und verpflanzen lassen mögen.

---

#### Achtes Kapitel.

### Von den Mandeln.

---

*Amygdalus*, der Mandelbaum. Französisch  
*l'Amandier*. Engl. *The almond tree*.

Die Frucht hat eine den Pfirsichen fast gleiche, grüne, fleischigte Haut, aber keinen Saft. Die Blätter und Blüthe sind denen der Pfirsichen auch fast ähnlich, daher sie leicht zu erkennen sind. Es giebt deren fünf Sorten:

1. Die gemeine große hartschälige Mandel hat vieles mit der Pfirsich gemein, sonderlich aber mit dem Holz, den Blättern und  
der

der Blüthe desselben, nur daß beide nicht so stark als an den Pfirsichen sind.

2. Die süße weißschälige Mandel, hat steifere und kürzere Blätter als die vorige, und ist an der Spitze etwas rund. Das Holz ist grüner und glänzender von Farbe.
3. Die bittere Mandel, hat alles mit der ersten gemein.
4. Die Mandel mit weißer Blüthe, gleichet der ersten Sorte in allen Stücken.
5. Die Aethiopische, mit scharlachrother Frucht, ist zarter Natur, und will mit der Drangerie im Glashause überwintert seyn.

#### Anmerkung.

Die ersten vier Sorten lieben einen lockeren sandigen Boden und warme Lage im Garten.

### Neuntes Kapitel.

## Von den Abricosen.

*Armeniaca arbor*, der Abricosenbaum. Franz. *l' Abricotier*. Engl. *The abricot tree*.

1. Die frühe zimmetriechende *Abricot musqué*, ist rund, klein, rothgelb, und an der Sonnenseite schön roth, hat breite und schöne grünfärbige Blätter.

Ⓔ 4

2. Die

2. Die große ordinaire Römische Abricose, ist gelb, und die beste von allen, wird an der Sonnenseite roth, ist rund und wird früh reif.
3. Die weiße Abricose ist der ersten gleich, nimmt aber keine rothe Farbe an. Ihr Fleisch ist sehr schmackhaft und weiß, und kommt den Pfirsichen in beiden Stücken gleich.
4. Die Abricose von *Angoumois* oder *Gascogne*, ist mehr lang als rund, hellgelb und etwas roth an der Sonnenseite, auch mehr gefärbt als die andern. Das Fleisch ist recht hellgelb, schmelzend und weinigt. Sie hat einen süßen Kern, wie die *Avellinenuß*. Ihr Holz und ihre Blätter sind von denen anderer Arten verschieden.
5. Die Algierische Abricose, ist länglicht: groß und platt, von schöner weißgelber Farbe, gutem weinigten und saftigen Geschmack, hat große Blätter und starkes Holz. Sie heißt auch die *Alexandrinische Abricose*.
6. Die Türkische Abricose, hat die Gestalt der vorigen, nur ist sie stärker auf der Sonnenseite mit roth getippelt.
7. Die *Bredaische* oder *Holländische Abricose*, ist eine große schöne, länglicht: runde, goldgelbe, sehr fastige, leicht auffspringende Frucht. Sie wird auch *Mandel: Avelline* genannt.

8. Die

8. Die Orangen- oder Türkische Abricose, ist eine schöne, große, runde, an der Sonnenseite braunrothe, süße und sehr saftige Frucht, mit etwas derben vielmals aufspringendem Fleisch. Sie hat den besten Geschmack unter allen, wird aber später reif.
9. Die kleine Orangenabricose, ist sehr fruchtbar, goldgelb, rund und roth an der Sonne, wird etwas spät reif; das Holz wie auch die Blätter sind klein, und die Frucht nicht sehr saftig.
10. Die gescheckte Abricose, ist eine große Frucht, von ordinairer Gestalt, Geschmack und Farbe. Ihre Blätter und Holz aber sind gelb gescheckt.
11. Die Abricose von Nancy, oder die Pfirsich = auch sogenannte Brüsselsche Abricose, ist groß, rund und weißgelb, hat eine ganz durchsichtige Haut, so daß man die Fleischadern durch selbige fast sehen kann. An Geschmack und Saft ist sie eine der schönsten, und wird auch früh reif.

### Cultur der Abricosenbäume.

Die Abricosenbäume können zu frei stehenden, hohen Bäumen, zu Hecken und en espalier gezogen werden; sie gerathen in allen diesen Fällen gut.

Im espalier werden sie wie die Pfirsichbäume das erste Jahr, da sie denn gepflanzt werden, nachdem sie das zweite Jahr vorher ocultirt worden, auf 5 bis 6 Augen über der Erde abgestutzt und mit Baumwachs beschmiert; von ihren Trieben läßt man im nächsten Frühjahre 2 auch 4 der besten stehen, so daß sie gleich auf beiden Seiten am Spalier angebunden werden können, und läßt man sie zu 10 Augen stehen. Nachdem diese Bäume stark treiben wollen, welches sie in einem fetten lockern Boden geru zu thun pflegen, soll man nicht versäumen, die starken Triebe, welche ihren Wachsthum in der Dicke zu weit befördern wollen, im Mai und Juni mit den Nägeln der Finger auf 1 Zoll vom Auswuchse abzukneipen, dadurch werden sie viel mehr und lanter gute Fruchtreiser schießen. Außerdem kann man an den Abricosenbäumen beim Beschneiden alle jungen kurzen Ausschöße, so viele enge beisammensitzende Knospen haben, stehen lassen, weil sie die Eigenschaft der Pflaumen, Birnen &c. haben, auch am alten 4 bis 5jährigen Holz ihre besten Früchte tragen, welches bei Pfirsichbäumen nicht geschieht.

Ueberhaupt sollen zufolge einer allgemeinen Grundregel diese Spalierbäume niemals mehr als auf jeder Seite einen oder zwei Hauptzweige haben, warauf der regulaire Wuchs auf beiden Seiten, und die Schönheit des ganzen Baums beruht. Diese zwei oder vier Hauptzweige



zweige können mit ihren Nebenästen das ganze Spalier bekleiden. Alle übrigen, oder in der Mitte aufwärts gezogenen Zacken, ziehen den Saft zu stark nach einer Seite, wodurch die untersten Zacken unumgänglich Noth leiden, und Verwirrung in den Hauptzweigen verursachen müssen.

Die Leitreiser sind die am Ende jedes Zackens sich einfindende Reiser. Diese soll man beim Beschneiden 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Fuß lang lassen, und so von ihren guten Holzreisern bis zum Stamm zu allen Seiten, einige zu 1 Fuß lang lassen, nebst allem kurzen Tragholz, so daß allezeit zwischen den Holzreisern eine starke Hand breit Raum übrig bleibe. Alle übrigen werden weggeschnitten, sonderlich aber die zu stark ausgeschossen, und woran die Augen untenher klein sind, soll man wegnehmen und nur diejenigen lassen, deren Augen doppelt und dichter beisammen sitzen. Dieses sind eigentlich die guten Holzreiser, um Tragholz daran zu ziehen.

Der Abricosenbaum liebt einen nicht zu feuchten, aber leimigten, dabei lockern Boden, und eine offene Lage, das heißt, eine solche, wo er von andern Bäumen nicht beschattet werden kann.

## Zehntes Kapitel.

## V o n d e n K i r s c h e n .

*Cerasus*, der Kirschbaum. Franz. *le Cérifier*.  
Engl. *The Cherry tree*.

1. Die kleine frühe Maykirsche, ist eine sehr rothe, runde, süß-säuerliche Frucht. Sie hat kleine Blätter, schwaches Holz, und wird Anfangs Juny reif. Man soll sie en espalier gegen Mittag pflanzen.
2. Die doppelte MaiKirsche, holländisch: die Herzoginkirsche, englisch, the Duc Cherry. Sie ist groß, flachrund, braunroth, süßsäuerlich und sehr saftig, wird gegen die Mitte des Junius reif, trägt häufig und hat etwas kurze Stiele. Sie ist die beste unter allen Kirschen. Ihr Blatt ist breit, steif und dunkelgrün; das Holz stark, zähe und kurz, dabei braun und mit etwas weißer dünner Rinde umgeben.
3. Die Muscateller, auch sogenannte Prager Kirsche, hat mit der vorigen eine große Aehnlichkeit, nur ist sie von süßerm Geschmack und herzförmiger, hat dabei einen längern Stiel, trägt auch sehr häufig, und  
da

da sie nicht mit einemmal abblüht, so hat man davon über ein Monat lang die schönsten Kirschen zu essen. Das Holz wie auch das Blatt ist der vorigen in allem gleich, nur daß die Knospen etwas spitzer sind. Sie wird Ausgangs Juni reif.

4. Die Pfälzer Kirsche, ist der vorigen in allem gleich, wird aber schwärzer und ist nicht so groß, jedoch etwas süßer und trägt ziemlich stark. Ihr Blatt und Holz ist schwächer, auch sind die Blätter gebogener.

Diese drei Sorten werden von den Franzosen *Griottes* genannt.

5. Die kleine Montmorenci-Kirsche, ist eine Art Glaskirschen, hellroth, rund, klein, sehr saftig und von süß-säuerlichen Geschmack. Der Baum ist sehr fruchtreich, so daß diese Kirschen Traubenweiß hängen, und sich (wenn es nicht viel regnet, denn dieses ist ihr Verderb) ziemlich lange halten. Das Holz ist schwach, lang, weißlicht und hängend; die Knospen rund und das Blatt klein, breit und steif, dabei etwas zusammen gebogen.

6. Die große Montmorenci-Kirsche, ist der vorigen an Geschmack und an Farbe gleich, trägt aber nicht so häufig. Das Holz ist etwas zäher, aber von derselben Farbe. Die Blätter sind breiter, aber etwas zusammen gebogen. Beide sind sehr köstliche Kirschen von Geschmack und fast gar nicht fleischigt.

7. Die

7. Die Troschkirsche, ist eine Art kleiner Glaskirschen, deren zwei oder drei zu Zeiten, auch oft auf einem Stiel zusammen wachsen, wovon verschiedene ohne Körner sind. Sie haben ein schwaches hangendes Holz und Blätter, wie die vorigen, nur etwas hellgrüner.
8. Die große Glaskirsche, in Holland, die *Volger* genannt, ist wie alle drei vorige Glaskirschen hellroth, groß und plattrund, dabei fleischigt. Sie hat ein steifes, etwas braunes Holz, und ein breites dunkelgrünes Blatt. Von dieser Art giebt es in Holland noch verschiedene Sorten, als: *Volgers glimmer*, *Volgers golden Mond*, *Volgers golden Wagen*, *Volgers rosenoble*, *Volgers Schimmelpennig*, *Volgers Swolse*. Diese Sorten, von der fünften an gerechnet, werden von den Franzosen *Cérises* genannt.
9. Die neue Royale aus Frankreich, ist eine sehr süße, weiche, helibraune Herzkirsche. Sie wird an der Sonnenseite roth, auf der andern Seite im Schatten roth und gelblicht weiß marmorirt. Sie hat einen langen Stiel, von welchem sie sehr leicht abfällt. Ihr Holz ist gelblicht-braun, lang und stark, hat dabei lange etwas hellgrüne tiefgezackte Blätter. Das Holz wächst nicht gern aufrecht. Sie ist eine der schönsten Kirschen, und wird von den Franzosen *Guignes* genannt.

10. Die

10. Die Agathkirsche, ist etwas größer, dabei nicht so weich, und mit rothen Flecken und Adern auf gelblichten Grund durchzogen. Ihr Herz wächst etwas steifer, die Blätter und Farbe des Holzes sind der vorigen gleich, und haben auch die Gestalt eines Herzens. Sie wird *Guignes* genannt.
11. Die Amber- oder Schwefelkirsche, ist der vorigen an Holz, Blatt und Größe gleich, dabei herzförmig, ganz gelb, von angenehmen süßen Saft und zart. Sie wird in Frankreich *Guignes* genannt.
12. Die weiche schwarze spanische Herzkirsche, ist eine der besten Kirschen, größer als die drei vorigen, und hat eine ganz schwarze Farbe. Sie trägt häufig, ist an Holz der vorigen gleich, dieses ist aber etwas brauner, und das Blatt dunkelgrüner. Bei den Franzosen wird sie wie die vorige *Guignes* genannt.
13. Die große, halb gelb und rothe große Spanische, weiche, plattrunde Herzkirsche, so am nämlichen Baum kömmt, ist größer als die vorige, nur nicht so saftig. Der Baum trägt auch nicht so voll, das Blatt ist groß, und das Holz nicht steif, sondern mehr hangend; sie wird in Frankreich *Vice-Roi* genannt.
14. Die harte schwarze Spanische Herzkirsche, ist eine der größten Kirschen, hart von  
Fleisch,

Fleisch, und dabei sehr süß. Der Baum trägt häufig, hat statt des starken ein etwas hangendes Holz, und große, lange, breite, dunkelgrüne Blätter. In Holland wird sie *Punt - Kers* und in Frankreich *Bigareau* genannt.

15. Die große, bunte, harte, Spanische Knorpelkirsche, in Holland die *Rovani-sche*, und in Frankreich *Bigareau* genannt. Sie ist von plattrunder, auch herzförmiger Gestalt. Holz und Blatt sind der vorigen gleich.
16. Die ganz rothe, große, harte Spanische Knorpel-Herzkirsche, die *Gottorfer*, und in Holland die *Pearl* = auch *Kuansche* Kirsche genannt, französisch *Bigareau*. Der Baum trägt voll, ist übrigens an Blatt und Holz der vorigen gleich.
17. Die Brüsselsche rothe oder Orangen- auch Prinzenkirsche, ist eine schöne, große, plattrunde, fleischigte, weiche, dabei süße und eine der besten Kirschen. Sie ist überall hellroth, hat ein großes, langes und tiefgezacktes hellgrünes Blatt. Das Holz wächst gern unordentlich, ist dabei stark, braun, und trägt nicht häufig.
18. Die Brüsselsche braune, *Leopoldus*, auch süße, große Amarellkirsche genannt. Sie ist der vorigen an Größe und Geschmack auch an Gestalt ganz gleich, dabei dunkelbraun-  
roth,

roth, aber etwas säuerlicher von Geschmack. Das Holz wächst steifer, als das der vorigen Sorte, auch ist ihr Blatt breiter, dunkler grün und stark genarbt. Der Baum trägt nicht häufig.

19. Die doppelte und einfache Kirsche *van der Natt*. Beides sind köstliche Kirschen von Geschmack, sehr süß, ganz schwarz und plattrund, haben einen langen Stiel, flatterich wachsendes dünnes Holz, breite, dünne, gebogene, glatte und nicht sehr dunkelgrüne Blätter.
20. Die schöne Prager, oder lange *Velfer*, auch *Pieterionskirsche*, ist der *Muscatel* ähnlich, nur saurer, und wird viel später reif.
21. Die Spanische Weichselkirsche, holländ. süße *Morell-Kers*, ist eine ziemlich große braunrothe, weiche, süße, wenig säuerliche, dabei angenehm schmeckende, mit steifen Stiel versehene, häufig tragende Frucht. Sie hat flatterich umher hängendes starkes Holz, dabei ein breites, langes, tief eingezacktes, und etwas hellgrünes Blatt.
22. Die *Cöllnische* oder *Amarellkirsche*, ist eine große, länglicht-runde, schwarzbraune saure Kirsche, deren einige ein Loth wiegen; wird später, als alle vorigen reif. Ihr Blatt ist nicht groß, aber steif und dunkelgrün. Das Holz wächst etwas zart und flattericht. Man hat derer noch verschiedene Sorten, als:

D

die

die gemeine Kleine Morell,  
 die frühe Maymorell,  
 die doppelte Amorell oder Lothkirsche,  
 die Morell von Harlem,  
 die Morell Royale oder die blaue  
 Morell.

23. Die Allerheiligenkirsche, ist die späteste von allen Kirschen. Sie ist klein, von scharfsaurem Geschmack, dunkelroth, und im Treiben allezeit blühend, so daß daran zugleich Blüthe, grüne und reife Früchte anzutreffen sind. Ihr Holz ist hangend, die Blätter klein und etwas hellgrün gestreift.

24. Der Kirschbaum mit gefüllter Blüthe macht, wenn er blühet, eine schöne Zierde, weil seine Blumen ziemlich groß und stark gefüllt sind. Uebrigens trägt er keine Frucht, hat ein scharfes etwas hangend wachsendes Holz und steife Blätter.

### Cultur der Kirschbäume.

Die beste Sortenvermehrung besteht im Oculliren, Copuliren, Pfropfen und Absaugen, davon die saure und säuerlich-süße, auf sauren, alle andere süße Sorten aber, auf süßen Vogelkirschstämmen am besten gerathen; wiewohl man auch die süßen Stämme fast zu allen Sorten gebrauchen kann.

Die



Die Kerne werden im October oder November, nachdem selbige allezeit feucht und an der Luft aufbewahret worden, gesäet, und nachdem sie erstarken, auf verschiedene Art ächt gemacht. Die Vogel- oder wilde süße Kirschen, so wie zu sauren, die gemeine saure Kirschkerne zum säen die besten sind.

Da sich ein Kirschbaum im Beschneiden nicht, wie ein Pflaumen- Birn- etc. Baum behandeln läßt, folglich den Spornschnitt nicht verträgt, um Fruchtholz zu machen, so hat man hauptsächlich auf dessen gute Holzreiser zu sehen. Hiervon sind die besten diejenigen, deren Knospen dick und eng beisammen sitzen; alle andere starke Reiser, welche kleine und weit von einander sitzende Knospen haben, sollen weggeschnitten werden, es wären denn leere Plätze mit jungem Holz auszufüllen, und alsdann soll man sie kurz, nämlich auf 10 Zoll, einstutzen. Dieser ihr starke Buchs läßt sich im May und Junio, durch das vorher erwähnte Einkneipen, bis auf 1 Zoll abhelfen, daß man an deren statt genugsam Trageholz und zu rechter Zeit bekommen kann.

Die guten Holzreiser, woraus die Figur des Baums bestehen soll, und die man alle, wo sie nur nicht aus der Ordnung wachsen und Platz haben, stehen lassen soll, muß man nicht zu lang lassen, noch zu kurz einstutzen. Ersteres verursacht, daß, anstatt aus den vorjährigen Knospen Trageknospen zu bekommen, wie ge-

wöhnlich, der Saft allzu stark nach oben zu geleitet wird, und diese nachher absterben; das zweite, nämlich der allzu kurze Abschnitt (wenn ein Baum nicht Schwachheit halber so behandelt werden muß) verursacht, daß der Baum seinen Saft in zu starke Reiser wieder ausschießt, so daß er schwerlich zum tragen zu bringen ist. Die beste Proportion des Abschnittes solcher guten Holzweige ist als auf 10, höchstens 12 Knospen, da man alle kleinen kurzen, mit vielen vollkommenen Knospen besetzte Nebenreiser, stehen läßt; die andere, wider die Ordnung wachsende Holzweige werden dicht, wo sie hervor gewachsen, abgeschnitten.

Die Kirschbäume lieben einen lockern, sandigen, etwas steinigten, leimigten Boden, und vertragen nicht viel Mist.

---

Fünftes Kapitel.

Von den Quitten.

---

*Cydonia*, der Quittenbaum. Franz. *Coignassier*.  
Engl. *The Quince tree*.

1. Die Portugiesische Quitte mit der schönsten Frucht.
2. Die gemeine Birnquitte.
3. Die

3. Die gemeine Apfelquitte.
4. Der süße, eßbare, fruchttragende Quittenbaum.
5. Derselbe mit kleiner wollichter eßbarer Frucht.
6. Der gemeine dito, mit schmalen Blättern.

### Cultur der Quitten.

Die beste Vermehrung bestehet darin, sie von den abgeschnittenen Zweigen und sogenannten Einlegern oder Ablegern vorzunehmen; denn die Ausschößlinge ihrer Wurzeln treiben dergleichen beständig fort, welches bei einem Fruchtbaum üble Folgen hat und schlechtes Ansehen macht. Diese Vermehrung wird im Anfang des Frühjahrs bei trockenem Wetter vorgenommen; man begießt sie öfters, nachdem sie etwas schreg in Schuhtiefe Gräben eingelegt worden. Im folgenden Jahre werden die angewurzelten beisammen, einen Schuh von einander, gepflanzt, und das dritte Jahr pflanzt man sie in ordentliche Baumschulen, oder verdünnet ihre Stämme, so daß sie ihren ordentlichen Stand der Weite nach, wie andere Apfelstämme, erhalten, worauf sie alsdann ächt gemacht werden; sonderlich für Birnen, wiewohl man sie auch, Quitten zu tragen, in einem etwas feuchten oder nahe am Wasser gelegenen Boden pflanzen kann. Die Früchte, welche sie hier tragen, werden größer, ob sie schon an einem

trockenen Orte kleineres, aber auch wohlschmeckenderes Obst geben werden. Ein etwas schattiger Boden ist ihnen auch zuträglich, sonderlich wo sie hoch und trocken stehen.

In Betracht ihres Beschneidens, so ist es genug, sie von ihren ersten starken Schössen, wie auch von den sich kreuzenden Zweigen zu entledigen; übrigens kann man ihnen leicht eine willkührliche Gestalt geben. Zu Sommer- und Herbstbirnen sind diese, sonderlich von Zweigen, fortgepflanzte Quittenstämme sehr werth zu achten, zumal wenn sie Spalierbäume abgeben und tragen sollen. Ueberhaupt sollte man keine trockene, sondern sehr saftige Sorten Sommerbirnen drauf bringen, welche durch den Quittengeruch ungemein verbessert werden; dahingegen die trockenen Arten, und auch die Winterbirnen solcher Art, wiederum noch trockener und steinig werden, auch leicht auffspringen.

---

### Zwölftes Kapitel.

## V o n d e n F e i g e n .

---

*Ficus*, der Feigenbaum. Franz. *le Figuier*.  
Engl. *The Fig tree*.

1. Die kleine frühe, von außen gelbe, inwendig weiße, sehr süße Feige aus der Provence.
2. Die

2. Die lange violet:farbige, von außen und innen rothe Feige, *l'Angélique* in Frankreich genannt.
3. Die lange dicke, von außen violet:farbige, und inwendig dunkelcarmoisine Maltheser: Feige.
4. Die länglicht:weiße, honigflüssige Alexandrinische Feige.
5. Die runde weiße, honigflüssige Feige aus Smirna. Beide haben mehr runde als eingekerbte Blätter.
6. Die kleine gelblichte, inwendig rothe, weinsäuerliche Feige aus Marseille.
7. Die große, von außen grünlicht:gelbe, inwendig aber hellrothe, weinsäuerliche, dabei sehr süße Feige, *fico trojana* zu Neapel genannt.
8. Die frühe halb runde, weißgestreifte, inwendig rosenfarbige Feige, *la Melette* in Gascogne genannt.
9. Die Feige mit grüner langer, inwendig hell:carmoisiner Frucht aus Smirna.
10. Die große lange, auswendig schwarzviolette, inwendig purpurfarbige Feige. Sie wird in Languedoc *la noire* genannt.
11. Die lange, große, violette, inwendig weiße Feige aus Valencia in Spanien; *Molin-gana* zu Neapolis genannt.

12. Die lange große violette, mit aufgerickter Haut, inwendig hellrothe Feige aus Portugal.
13. Die Rosenfeige. Diese hat einen sehr dicken fleischigten Stiel, ist länglicht-rund und groß; von außen braunroth, inwendig heller roth und weißlicht; hat am Auge einen erhabenen Buckel, und ist eine der besten Sorten vom Geschmack. Sie kömmt aus Sevilla in Spanien.
14. Die große aus- und inwendig weiße Türkische Feige, hat sehr tief eingekerbte Blätter.
15. Die lange große schwarze, inwendig weiße Feige aus Lissabon in Portugal.
16. *La Medotte*, ist von außen und innen gelb, und nicht groß, und stammt aus der Provence in Frankreich her
17. *La Bourgassotte*. Sie ist eine von außen schwärzlich violettfarbige, lange Feige; wird spät reif; inwendig ist sie hellroth. Sie kömmt aus der Provence.
18. Die lange braunrothe, inwendig carmoisin-färbige gelblichte Feige; die gemeine auch auf-  
rickende Feige aus Italien.
19. Die sehr lang gebogene, außen braunrothe, inwendig röthlich-weiße Feige aus Smirna, ist eine köstliche, aber selten viel ansehende Frucht.

20. Die

20. Die dunkelgrüne länglichte, inwendig dunkelcarmoisine Feige, aus der Barbarey. Sie wird spät reif.

### Cultur der Feigen.

Sie lassen sich häufig von Ausschößlingen der Wurzeln vermehren, die man im Frühjahr in Kasten oder Töpfe setzt, ihnen Schatten giebt, bis sie wohl angewachsen sind, und sie alsdann weiter verpflanzt. Schlechte Sorten tragende Bäume lassen sich pfropfen, wie ich hier auf hohen Befehl habe thun müssen, und selbige sind gut gerathen; man muß aber alle nur mögliche Vorsicht dabei gebrauchen.

Sie nehmen mit allerlei magerer Erde und sogar mit Kalkschutt, welcher mit verfaulten Kuh- Pferde- oder Schaafmist vermischt worden, vorlieb. Sie zehren viel, weshalb sie alle drei Jahr verpflanzt, wie auch zum östern begossen werden müssen, welches sie in Gefäßen und in warmen Sommertagen um den andern Tag ertragen können.

Im Julio kann man sie beschneiden, wenn man ihnen eine ordentliche Form geben will, und im Winter bricht man ihre Endknospen ab, welches ihnen beim Ansetzen sehr behülfflich ist, daß sie nicht so flattricht wachsen. Die in freien, guten und fetten Lande gepflanzten Feigenbäume bringen weit schönere Früchte, als die in Gefäßen stehende; letztere aber bringen

im Junio ihre Winterfeigen zur Reife, welches die freistehenden nicht wohl thun, sondern ihre großen schönen Früchte erst im August und September hervor bringen.

Dreizehntes Kapitel.

Von den Erdbeeren.

*Fragaria*, Erdbeeren. Franz. *Des Fraises*.  
Engl. *The Strawberry*.

1. Die gemeine, wilde, runde und braunrothe säuerliche Erdbeere ist die gesundeste.
2. Dieselbe mit weißfärbiger Frucht.
3. Die Virginische braunrothe, große, zugespitzte, sehr süße Erdbeere, in England *Hauthoys* genannt, mit Kerne und rauhem Blatt.
4. Die große Virginische mit runder, hellrother, etwas säuerlicher Frucht. Sie hat glatte Blätter und kleine Kerne.
5. Die große Erdbeere aus Chili in Amerika, ist plattrund, hellroth und 2 Zoll breit, hat viele Kerne, und große, steife, glatte, fast rundlichte und stark geferbte Blätter.
6. Die



6. Die sehr große, runde, heftrothe, und mit vielen Kernen umgebene Erdbeere aus Carolina, hat eben solche Blätter wie die vorige.
7. Die knopfigte, sehr angenehm schmeckende Erdbeere aus Virginien.
8. Die immer tragende Erdbeere aus den Holländischen Colonien in Südamerika, welche fast allezeit Blüthe, unreife und reife Früchte hat, ist klein und länglicht, und nur der Seltenheit halber berühmt, sonst giebt's rothe und weiße Sorten.
9. Die weißlicht-grüne Erdbeere, stehet auch mehr wegen ihrer Seltenheit als wegen ihrer Güte im Ruf.

### Cultur der Erdbeeren.

Sie lassen sich am besten Ausgangs Augusti verpflanzen, da man ihr Land zwei Stich tief umgräbt, und etwas düngt. Ihre beste Wartung ist im Frühjahr, da man sie, mit kurzem verfaulten Mist vermengt, umgräbt, und die Ausläufer fleißig abmacht. Deshalb soll man sie auf abgesonderten Ländern  $1\frac{1}{2}$  Schuh von einander pflanzen, wenn man große Früchte haben will, und sie im vierten Jahr wieder umpflanzen. So hat man, wenn man alle Jahr einen Theil umpflanzt, beständig die köstlichsten Früchte zu gewärtigen.

Wenn

Wenn die Früchte anfangen zu reifen, soll man das Land mit trockenem Heidekraut oder mit Moos bedecken, damit der Regen den Sand nicht an die Früchte bringe, wodurch viele unbrauchbar gemacht werden.

Zum Verpflanzen soll man niemals die alten Stöcke nehmen, sondern die jungen gesunden mit guten Wurzeln versehenen Ausläufer, welche gleich am besten fortwachsen.

---

Viertes Kapitel.

Von den Stachelbeeren.

---

*Grossularia*, die Stachelbeere. Franz. *La Grosseille*. Engl. *The Gooseberry tree*.

1. Die gemeine Stachelbeere, mit kleiner grüner Frucht.
2. Die zahme, mit großer gelber Frucht.
3. Die zahme Stachelbeere mit rother rauher Frucht.
4. Dieselbe mit großer weißer Frucht aus England.
5. Die große Bernsteinstachelbeere.
6. Die große grüne dito.
7. Die

7. Die große rothe dito.
8. Die Stachelbeere mit gelben Blättern.
9. Die Stachelbeere mit gescheckten Blättern.

Ihr Anbau ist geringe, weil sich die Stauden leicht zertheilen lassen, denn allzu lange sollen sie auch nicht auf einem Orte stehen bleiben. Ein jeder Platz im Küchengarten, wo das Land gegraben wird, ist ihnen bequem, nur lieben sie keinen allzu trockenen und magern Boden, denn in diesem werden die Früchte klein und zähe.

Man schneidet sie gewöhnlich um des guten Ansehens willen in Kugeln; zum Nutzen aber, den sie bringen sollen, taugt diese Behandlung nicht, denn die Früchte werden nicht groß, und lassen sich nur mühsam abpflücken. Die beste Art ist, man läßt sie wie einen Federbusch wachsen, schneidet alle kleine Reiser heraus, und läßt die langen und stärksten stehen. Der Nutzen hiervon ist: daß man weit schönere Früchte bekommt, und wenn man so einen Zweig in die Höhe hält, man alle Früchte von selbigem, ohne sich zu stechen, abnehmen kann. Diese Art wird überall in England befolgt, und ist die beste. Ein solcher natürlich wachsender macht auch immer ein besseres Ansehen, als ein beschnittener Strauch.

Sunf.

## Fünfzehntes Kapitel.

## V o n d e n A p f e l n .

*Malus*, der Apfelbaum. Franz. *Le Pommier*.  
Engl. *The Apple tree*.

1. *La passe pomme rouge*, der rothe Frühapfel, wird am frühesten reif, ist von schöner rother Farbe, und ziemlich groß, blüht stark, trägt häufig, hat ein sehr zartes Fleisch, will aber gleich gegessen seyn, weil er bald abschmeckend und trocken wird.
2. *La passe pomme blanche*, der weiße Frühapfel, ist weißer und länger, als der vorige, hat Rippen, dauert etwas länger, ist auch saftiger, als der vorhin angeführte.
3. *La Calville d'été*, die Sommercalville, ist länglicht, gegen das Auge etwas zugespitzt, mittelmäßig groß, roth und weiß gestreift. Das Fleisch ist leicht und trocken, der Saft süßlicht, und wegen seiner zeitigen Reifung zu achten.
4. *Calville d'été rouge*, die rothe Sommercalville, ist auswendig dunkel und hellroth, hat inwendig vermischtes, etwas trockenenes und leichtes Fleisch. Er ist größer als der vorige,

vorige,

- vorige, und gleichfalls von länglicher Gestalt.
5. *Le Rambour franc* oder *notre dame*, ist ein großer plattförmiger, weiß: grünlicher mit rothen Streifen vermischter Apfel; gekocht ist er auch, ungeachtet seiner frühen Zeitigung, von gutem Geschmack. Er macht einen schönen Baum; das Holz ist groß und das Blatt sehr breit.
  6. *Le Rambour blanc*, der weiße Rambour, ist auch groß und plattrund, hat einen angenehmen Saft und kann halb grün gegessen werden.
  7. *Le Rambour rouge*, der rothe Rambour, ist der größte von allen Äpfeln, dauert lange, ist aber besser gekocht als roh zu essen.
  8. *Le fénouillet gris*, oder *pomme d'anis*, der Anisapfel, ist mittelmäßig groß, mehr lang als rund, und grauartig von Farbe; das Fleisch ist zart, und schmeckt nach Anis. Wenn er etwas überreif wird, ist er am besten zu essen, und dies geschieht vom December bis Februar. Er ist einer der besten schmackhaftesten Äpfel, welcher dem Anis beikommt.
  9. *Le fénouillet rouge*, *Bardin*, oder *Courpendue*, der rothe Anisapfel, ist dem vorigen gleich, aber noch grauer, und an der Sonnenseite braunroth; er hat denselben Geschmack als der vorige, ist aber süßer; er beikommt

bekommt einen Zimmetgeruch im leichten und warmen Boden, dauert auch vom December bis im März; man soll ihn aber nicht runzlicht werden lassen, sonst verliert er seinen sehr schönen Geschmack.

10. *Le fénouillet blanc*, der weiße Anisapfel, hat eben den Geschmack und die Güte, als der vorige, ist ziemlich selten, und von außen und innen weiß.
11. *La pomme-figue*, der Feigenapfel, ohne Kerne; kommt wie die Feige ohne scheinbare Blüthe hervor; ist länglicht, mittelmäßig groß, und nur seiner Seltenheit wegen geachtet.
12. *La passe-pomme d'automne*, der Herbstpasse-pomme, auch *pomme générale* aus Bretagne, wo er sehr geachtet wird. Er ist von mittelmäßiger Größe, aus- und inwendig hellroth; reifet im Herbst, und ist der leichteste Apfel am Gewicht.
13. *La Verte-Reine*, oder *pomme de Neige*, der Königinn- oder Schneeapfel. Er ist ein großer, von außen weißer und inwendig sehr zarter, leichter Apfel; wird früh im Herbst reif, dauert aber nicht lange; sonst von schönem Geschmack.
14. *La Coussinette*. Dies ist ein kleiner, sehr hochrother und etwas gestreifter, gut schmelzender, häufig tragender, cavillenartiger, bis im Februar dauernder Apfel.
15. *La*

15. *La petite Reinette jaune hâtive*, Die Kleine gelbe FrühreINETTE, ist viel zarter, als alle andere ReINETTEN, hat auch nicht einen so guten Geschmack. Sie dauert nicht lange und reifet im September.
16. *La Reinette rouge*, Die rothe ReINETTE, auch der Carmeliter ReINETTAPFEL. Er ist viel größer und fester als der vorige, von gutem schmackhaften Saft, und dauert lange.
17. *La pomme pigeonnet*, Der Taubenapfel. Dieser ist länglicht, glatt und mittelmäßig groß; hat sehr weißes, brüchiges und zartes Fleisch, nebst angenehmen weinhaften Geschmack; ist roth gestreift und getipelt, dauert auch sehr lange; man hat auch den weissen *Pigeon*.
18. *La Royale d'Angleterre*, Der Königlichliche Apfel aus England, ist von ungewöhnlicher Größe, mehr lang als rund, zart und leicht von Fleisch.
19. *Le Postophe d'été*, Der Sommer-Postophe, ist der weissen ReINETTE in allem gleich, nur ist dessen Auge mehr eingedrückt.
20. *La Calville blanche*, Der weisse Calville, ist gelblichtweiß von aussen und innen und gerippt, hat sehr leichtes, angenehm zimmetartig, weinigt-schmeckendes Fleisch, dauert bis im März, und ist ohnerachtet seiner Runzeln,

zeln, ein guter Apfel. Er macht einen schönen Baum und hat breite Blätter.

21. *La Calville rouge d'Automne*, die rothe Herbst-Calville. Dies ist ein länglicher, ziemlich großer, überall schön rother, leicht fleischigter, wenig schmeckender und sehr geachteter Apfel. Die alten Bäume bringen in der Frucht die rothe Farbe auch hervor, wenn sie in einem schweren und kalten Boden stehen; sind auch von langer Dauer.

22. *La Reinette franche oder blanche*, die weisse Reinette, ist groß und schön, wird gelb indem sie reifet, und bekommt überall graue Toppeln. Sie hat einen zuckersüßen Saft, und ist, sowohl gekocht als roh zu essen, einer der besten Äpfel; sie dauert bis andere wieder reif werden, und wird überall wegen ihrer Schönheit und Geschmack geachtet.

23. *La Reinette grise*, die graue Reinette. Dieser Apfel ist groß und von zuckerreichen Saft; dauert aber nicht so lange als der weisse. Er wird dennoch sehr geachtet, und ist dem vorigen in allem, außer in Absicht der Farbe, gleich.

24. *La Reinette rouge*, die rothe Reinette, hat die Gestalt der vorigen, ist aber mehr rund und nicht so groß, und hat ein schönes Roth auf einem gelben Grund. Das Fleisch ist süß aber derb, und hat einen angenehmen  
kleinen



kleinen Zimmetgeschmack und Geruch, dauert sehr lange, und wird oft mit der weissen Reinette verglichen. Es ist unser sogenannter Borstorfer Apfel.

25. *La Reinette verte*, die grüne Reinette, ist länglicher als die vorige, dauert lange, hat aber nicht einen so guten Geschmack.

26. *La Reinette grise de Champagne*, die graue Reinette aus Champagne. Dies ist ein platter Apfel, dessen mürbes und süßes Fleisch auch sehr lange dauert.

27. *La Reinette blanche*, die weiße Reinette, ist von zartem aber nicht so gutem Geschmack, auch nicht so lange dauernd, als der vorhin angeführte Apfel.

28. *La Reinette d'or*, *Reinette d'Angleterre*, Engl. *Gold pepin*, ist mehr lang als rund, mittelmäßig groß, recht goldgelb, mit rothen Punkten getipelt, zuckerreich von Geschmack, feiner als die Reinette, dauert sehr lange und wird auch sehr geachtet. Man hat auch noch in England verschiedene *Pepins*, als: *Silver pepin*, *Holland pepin*, *Spencers dito*, *Oaken dito*, *Aromatic pepin*, *Kentish pepin*, *Stone dito*, *Stein-Pepin*, *Eichen-Pepin*.

29. *La pomme Violette*, ist ziemlich groß, weißlicht und roth getipelt, wo die Sonne nicht hin scheint; aber sehr roth und violett gegen

gegen die Sonnenseite. Sein Fleisch ist sehr weiß und zart, von angenehmen süßen und zuckerreichen Geschmack; er dauert aber das Jahr nicht aus. Er hat auch einen schwachen Violengeruch, davon er den Namen führt.

31. *La pomme drap d'or*, der goldne Zeugapfel. Er ist groß, seine Haut gleicht dem drap d'or, der Saft ist gut; das Fleisch aber etwas mehlicht. Er dauert auch nicht das Jahr hindurch.

32. *La pomme d'apis*, der große und kleine Apisapfel. Letzterer verdient den Vorzug, und heißt auch der Rosenapfel, wegen des Geruchs, der dem der Rosen gleicht, wird auch röther und schmackhafter als ersterer. Er ist in großer Achtung und hält sich sehr lange. Er ist ein wilder Apfel, und in den Waldungen bei Apis gefunden worden.

33. *L'Apis noir*, der schwarze Apisapfel, ist an Gestalt dem vorigen gleich, aber größer und von gleichem Geschmack, ihm auch an Holz und Blatt ähnlich; die Farbe ist schwarzroth.

Anmerk. Der rechte Apisapfel ist alsdann gut zu essen, wenn sich seine grüne Farbe sowohl am Stiel als auch am Auge verliert, welches im December geschieht, und alsdann sollte man ihn mit der Schale essen, weil solche so fein ist, daß man sie  
nicht

nicht merkt, und zum guten Geschmack mehr beiträgt, als wenn man sie abschälet. Er dauert sehr lange, und zwar bis im April, behält auch beständig seinen schönen schwachen Zimmetgeruch und runzelt nicht leicht; sein Fleisch ist außerordentlich fein, und verdirbt nicht leicht.

34. *La pomme noire*, der schwarze Apfel, ist dem Apisapfel an Größe gleich, aber ganz schwarz; und von sehr langer Dauer.

35. *Le gros Courpendu gris*, der große Graue Courpendu, ist ein sehr großer, grau-rothfärbiger, roh und gekocht angenehm schmeckender Apfel.

36. Es giebt noch eine kleinere Sorte, die aber der vorigen in allen Stücken gleich ist; dieser wird in Frankreich *pomme de Berlin* genannt.

37. *La pomme non pareille*, der unvergleichliche Apfel, ist ganz grün und von ziemlicher Größe, nimmt auch ein wenig graues an, und hat einen langen Stiel. Er wird in England sehr geachtet, ist sehr gut und dauert lange.

38. *Pearmain d'été*, der Sommer-Pearmain, ist ein schöner großer, runder, roth und gelb gestreifter, angenehm weinigt schmeckender, sehr saftiger und mit zartem Fleisch versehener Apfel. Man hat auch einen

39. *Winter - Pearmain*, der dem vorigen gleich ist, aber länger dauert.
40. *Le Rambour d'hiver*, der *Winterrambour*, ist sehr groß und länger als der *Sommerrambour*; er ist ganz grün, und gekocht sehr gut für Kranke, wegen seiner angenehmen Säure.
41. *La pomme poire*, der *Birnapfel*, ist eine Art grauer *Reinette*, welche hartes Fleisch hat, sehr gut ist und lange dauert.
42. *Le petit pommier - nain*, der *Kleine Zwergapfelbaum*, bleibt immer klein, deshalb man ihn in Töpfe pflanzen kann; er bringt Äpfel von der nämlichen Größe, wie die weiße *Reinette*; ist lang, gelb, sehr gut und dauert lange.
43. *La pomme d'Astracan*, der *durchsichtige Moscoviterapfel*, ist sehr weiß und groß, hat eine feine Haut, durch welche man fast das inwendige Fleisch sehen kann. Er ist im Januar und Februar reif.
44. *La pomme blanche suisse*, der *weiße Schweizerapfel*, ist sehr groß und im Januar und Februar essbar.
45. *La pomme d'Etoile, à longue queue*, der *Sternapfel mit langen Stiel*, ist wie der *Alpispfel* gestaltet, und nur wenig roth.
46. *Le Postophe d'hiver*, der *Winter-Postophe*, ist ein großer blaßrother Apfel, und dauert lange.

47. *Le*

47. *Le gros Faros*, der große Faros, ist ein sehr großer, ein wenig platter, roth gestreifter, mürber und sehr saftiger Apfel; er dauert ebenfalls lange.
48. *Le gros Courpendu rouge*, der große rothe Courpendu, ist länglicht, roth und sehr mürbe; sein Saft ist sehr süß, dauert auch lange.
49. *La passe Rose platte*, die platte Passe Rose, ist ein dem Apis gleicher Apfel, nur daß er viel größer und dauerhafter ist.
50. *Le Francatu*, der Francatu - Apfel, ist ein großer und ein wenig platter Apfel. Er hat ein tief eingedrucktes Auge, ist mit grauen Toppeln versehen, und wird im Januar reif.
51. *La pomme haut-bonté*, der Apfel von großer Güte, ist mehr platt als lang, nimmt roth an, ist sehr groß und dauert lange, beinahe bis Pfingsten; er ist sehr gut.
52. *Le Châtaignier*, der Castanienartige Apfel, ist ein großer weisser roth gestreifter, mit festem weissem und harten Fleisch versehener Apfel.
53. *Le Châtaignier musqué*, ist auch weiß und gestreift, aber sehr klein, trägt voll und dauert lange, ist von angenehmen zuckerreichen Saft und Geschmack, und gehört zu den schönsten Apfelsorten.

54. *Le petit bon*, der Kleine gute Apfel, ist länglicht, grau, von sehr angenehmen Saft, und gleichfalls einer der besten Äpfel.
55. *La pomme de glace*, der Eisapfel. Hier: von giebt es zwei Sorten; die eine ist groß, aus: und inwendig weiß, auch glatt und schön von Gestalt; die andere ist von brauner Violettfarbe; beide sind mehr fürs Auge als für den Geschmack, und von kurzer Dauer; sind aber sehr gut, gebacken und getrocknet zu gebrauchen.
56. Der Sichtenapfel, ist für das Auge, und gut genug; der Baum treibt starkes Holz, und bekommt die Gestalt einer Fichte.
57. *La pomme de fille*, der Apfel des schönen Mädchens, ist groß, gelb und glänzend, von zuckerreichen Saft; es ist eine Art von Gros-Courpendu.
58. *La pomme de Fouasse*, der Fouasse-Apfel, ist wenig bekannt, platt, grün und ausnehmend schön, und, wenn er gekocht wird, von erhabenern Geschmack als die Birnen.
59. *La pomme de Croquet*, der Hakenapfel, ist ein großer rother Apfel, welcher dem Châtaignier gleicht, ist inwendig sehr weiß, und dauert lange.
60. *La pomme de Bondy*, der Bondy-Apfel, ist ziemlich groß, grün und roth, sehr glänzend,

zend, trägt viel und oft, dauert lange, ist auch besser gekocht als roh zu essen.

61. *Le Jerusalem*, der Jerusalemer Apfel, ist überall roth, hat festes Fleisch, aber keinen sonderlichen Geschmack, ist wohl ziemlich zuckerreich, hat auch keinen so übeln Geruch, wie andere Sorten, und dauert lange.

62. *Le druë Pearmain d'Angleterre*, der Englische Pearmain, ist von nämlicher Farbe, aber platter gestaltet, auch wohlriechender und süßer als der vorige; die Engländer machen viel daraus, und mehr als aus unsern andern Äpfeln.

### Von der Cultur der Äpfelbäume.

Zur Erziehung guter Äpfelbäume nimmt man zweierlei wilde Stämme, um selbige in einen rechten Stande zu setzen.

Erstlich: Zu hochstämmigen und großen Äpfelsorten nimmt man die Stämme, die von den ausgedruckten Kernen wilder saurer Äpfel, welche in Waldungen wachsen, und im October oder Frühjahr gesäet worden, entsprossen sind, oculiret sie, wenn sie noch schwach sind, und pflöpft sie, wenn sie erstarken, mit solchen Sorten, die man zu seinem Gebrauch für gut befindet. Zu niedrigen Kessel- oder auch Hecken- und Espalier Bäumen, nimmt man die Stämme, welche an den Johannes-Äpfelbäumen

E 5

häufig

häufig aus den Wurzeln schlagen, oder auch von den Kernen gedachter Aepfel gewachsen, um Pepping, Reinetten &c. und andere kleine gute Sorten darauf zu bringen, wiewohl man auch zu diesen letztern, Stämme von Aepfelquitten nehmen kann, welche auch gut anschlagen.

Zu diesen niedrigen Aepfeln schicken sich folgende Sorten am besten, als:

Les Peppins, Reinettes, Calville blanc & rouge, les Rambours blancs, passes-pommes, Cousinottes, pommes Violettes, fenouillet gris, pomme de neige &c. Wiewohl auch die meisten dieser Sorten, und alle andere auf hochstämmigen Bäumen am besten gerathen, weil der Aepfelbaum gern frei wachsen will; daher sie in Obstgärten, wo sie frei stehen und Platz genug haben, lange dauern und viel schönes Obst tragen werden.

Die Stämme der gesäeten Kerne sind besser, als wenn man sie aus den Waldungen holet, denn daselbst haben sie wegen schlechter Nahrung und des Schattens, auch vom Abfressen des Viehes, viel Ansätze ihres Stammes und Rinde gemacht, welches den Saft viele Wundungen zu machen nöthigt, daher er oft stockt, und Krankheiten verursacht. Ein gesäeter Stamm hingegen schießt frisch in die Höhe, seine Saströhren laufen ungehindert grade fort, und geben folglich die erste Lage zu einem lebhaften Baum.

Sie



Sie bekommen durch das Oculiren und Pfropfen sehr leicht, so daß, wenn man gesunde Stämme hat, man bald zu einer schönen Baum-  
schule gelangen kann.

Das Beschneiden haben die Aepfelbäume, zumal hochstämmige, wenn sie erst ihre Gestalt erlangt haben, nicht mehr nöthig; bei Espaliers und Kesselbäumen aber, ist es mit mehr Vorsicht vorzunehmen, denn ehe sie sich zum Fruchttragen bequemen wollen, und man die unrechten Sorten genommen hat, so sich eher zu hochstämmigen schicken, hat man bei solchen, so sehr stark treiben, den Schnitt allemal erst vorzunehmen, wenn sie ausgetrieben haben, und zwar Anfangs Mai. Im Sommer, und hauptsächlich im Mai und Juni, soll man ihrem starken Treiben durch das Abkneipen, wie bei den Abri-  
cosen gezeigt worden, Einhalt thun. Da sie von Natur viel kurzes Fruchtholz ansetzen, auch man aus schwachen Holzreisern durchs Durchbrechen Fruchtholz machen kann, so hat man nur darauf zu sehen, daß die leeren Stellen ausgefüllt werden, und auf die Gestalt, so erhaben soll, seinen Schnitt zu richten, welches auf folgende Art geschiehet: Die Holzreiser von guter Eigenschaft sind die, welche eines Feder-  
kiels Dicke haben, und diese bewirken durch den Schnitt die ganze Gestalt des Baums. Diese läßt man, so lange der Baum seine Größe noch nicht hat, 7 bis 10 auch 12 Zoll lang; so bald er aber seine Höhe, Größe oder Gestalt be-

bekommen, werden diese Reiser nur zu 3 Zoll lang gelassen. Man nennt sie, so lange der Baum jung ist, mit allem Recht die Leitacken. Diese an dicken Zacken herauswachsende Holzreiser, wo man jung Holz haben wollte, können an 2 Zoll abgeschnitten, auch mit dem Rehsfußschnitt zum Austreiben junges Holzes nach der Seite, wo es verlangt wird, abgeschnitten werden. Der Rehsfußschnitt geschieht, wenn ich das Messer dicht an diesen Reis und Zacken, wo es herausgewachsen, ansetze und selbige schreg wegschneide, so daß ich nach der Seite, wo ich junges Holz haben will, einen Absatz von  $\frac{1}{3}$  Zoll lasse. Aus diesem Absatz treibt auch junges Fruchtholz hervor. Alle Reiser, welche viel stärker als die guten Holzreiser sind, werden glatt weggeschnitten, denn aus ihrem Absatz schießen immer wieder starke Reiser hervor. Auch sind alle schwache Reiser, welche kleine und weitläufige Knospen haben, weg zu schneiden; aber alles übrige, so schon starke Knospen bringt, soll, wenn es etwas lang ist, auf 3 Zoll abgebrochen werden, so wie diejenigen ganz bleiben sollen, an welcher Ende sich Tragknospen zeigen, und woran sich die Früchte gerne generiren. Durch das Abbrechen bilden sich die Knospen zu Tragknospen, welche aber durch das Abschneiden Holzreiser machen würden.

Uebrigens zeigt ein jeder Baum nach seinem Gewächs seine Stärke und Schwäche an, und in beiden Fällen hat man sich im Beschneiden dar:

dar:

darnach zu richten, daß man einem gesunden Baum mehr Kraft zum Ausschiesßen lasse, als dem schwächeren, welchen man in allen Stücken kürzer halten soll.

Der Apfelbaum geht nicht sehr tief mit den Wurzeln, und ein etwas schwerer, feuchter und beackerter Boden gefällt ihm am besten; sandiger, steinigter, allzu harter und nasser Boden sind seine Feinde. Er geräth darin nicht, auch sind dann seine Früchte klein und unschmackhaft.

---

### Sechzehntes Kapitel.

## Vom Mispelbaum.

---

*Mespilus*, der Mispelbaum. Franz. *Le Neflier*.  
Engl. *The Medlar*.

Es giebt hiervon an funfzehn Sorten, worunter aber alle Arten Weißdorn gehören; in Gärten aber werden nur gezogen:

1. Der gemeine, eine mittelmäßig-große Frucht tragende Mispelbaum.
2. Der Holländische *dito* mit großer Frucht.
3. Der Azerol- oder Neapolitanische Mispelbaum, mit scharlachrother und gelber Frucht.

4. Der

4. Der Virginische Azerol-Baum mit glänzenden Blättern und sehr rothen Früchten.

Die beiden ersten Sorten können durch Ocuzliren auf Hagedorn oder wilde Birnstämme vermehrt werden; erstere Sorte kann zu hochstämmigen, dagegen die zweite zu Espalierbäumen am besten gebraucht werden, da sie denn schöne, große und viel Früchte bringen werden.

Im Beschneiden soll man ihnen die Endknospen an den Zweigen so viel, als wegen der Gestalt, so er haben soll, höchst nöthig sind, lassen, als an welchen ihre Früchte gemeiniglich wachsen.

Sie wachsen auf jedem Erdreich. Es ist ihnen aber ein niedriger etwas starrer und dabei feuchter Boden am dienlichsten, als worinnen sie die besten und schmackhaftesten Früchte bringen werden; sie lieben auch eine mehr schattigte als sonnenreiche Lage.

Man läßt die Früchte bis zu Ende Octobers sitzen, da sie anfangen abzufallen, und alsdann gar nicht eßbar sind; man muß sie also auf Stroh in einer trockenen Kammer legen, da sie dann ein Monat nach dem Abnehmen weich und gut zu essen werden.

Der Azerolbaum stammt aus Italien her, wo die Frucht, so man Azeroläpfel nennt, und welche ziemlich groß werden, so wie auch die Azerolbirnen, welche kleiner und gelb sind, sehr geachtet werden.

Sie

Sie werden durchs Pfropfen auf gemeine Hagedornstämme fortgepflanzt, lieben dabei einen nassen und warmen Boden, und tragen alsdann häufig Früchte. Sie müssen auch bis sie weich sind aufbehalten, und alsdann gegessen werden.

Siebzehntes Kapitel.

Von den Pfirsichen.

*Persica*, der Pfirsichbaum. Franz. *Le Pêcher*.

Engl. *The Peach tree*.

Ausgangs Juli werden reif:

1. *L'avant pêche blanche*, die frühe weiße Pfirsich. Sie ist länglicht, ganz weiß, und hat einen Muskusgeruch. Der Saft ist sehr süß, und die Frucht wird wegen ihrer frühen Zeitigung geachtet. Die Blüthe ist groß und die Blätter stark eingekerbt.
2. *La double de Troyes*, oder *petite mignonne*, die doppelte Troja, oder die kleine Lieblingspfirsiche. Sie ist von mittlerer Größe, ziemlich rund, wird sehr roth, hat einen starken Geschmack, ist überall mit rothen Toppeln versehen, und hat kleine Blüthe.
3. *L'avant*

3. *L'avant pêche de Troyes*, die rothe frühe Pfirsiche. Sie ist größer und runder als die weisse frühe, hat ein geschminktes Roth, und ist auch mit dergleichen Toppeln besetzt. Der Geschmack ist kräftig, und riecht nach Muscus. Sie reifet gegen Ende des Juli, und hat große Blüthe; der Baum macht schwarzes Holz.

Im August werden reif:

4. *l'Albergé jaune*, oder die Rossanne, die gelbe *Albergé*. Sie hat gelbes Fleisch, ist mittelmäßig groß, mehr lang als rund, von schönem saftigen Geschmack, wird an der Sonnenseite dunkelroth, und hat kleine Blüthe.
5. *La petite pavie Albergé jaune*, die Kleine *Pavie Albergé*, welche fast zu gleicher Zeit reif wird, aber auch wie alle *Pavies* nicht vom Stein lösen.
6. *La Madelaine blanche*, die weisse *Magdalene*. Sie ist rund und ziemlich groß, mit starken rothen Streifen an der Sonnenseite versehen, inwendig und am Stein ganz weiß, sehr süß und saftig, wie auch von angenehmen Weingeschmack. Sie hat große Blumen und tief gezackte breite Blätter; das Holz ist inwendig am Mark etwas schwarz gefärbt, welches wohl meistens vom Boden herkommen kann. Sie wird auch verschiedentlich *la Montagne* genannt.

7. *La*

7. *La pourprée hâtive*, die frühe *Pourprée*, ist groß, rund und sehr roth; ihr Geschmack ist erhaben und köstlich. Sie ist eine der besten Pfirsichen, blühet mit großen Blumen, und wird daher *la pêche jardée*, die geschminkte Pfirsich, genannt.

Um die Mitte des August werden reif:

8. *La grosse Mignonne*, die große Lieblingspfirsich, ist mehr lang als rund, und hat eine Seite fast immer erhabener, als die andere. Sie hat an der Sonnenseite eine schöne rothe Farbe, wie auch am Stein, welcher nicht groß ist; sie hat einen zuckerreichen weinigten Saft, ein festes Fleisch, und ist eine der besten Sorten. Auch hat sie große Blumen.

9. *La Chevreuse hâtive*, die frühe *Chevreuse*, ist ziemlich groß, mehr lang als rund, wird sehr roth, hat einen zuckerreichen, süßen Saft, blühet mit kleinen Blumen und trägt häufig.

Gegen Ende des August reifen folgende:

10. *La véritable Madelaine rouge*, die wahre rothe Magdalena, auch *la Paysanne*, die Bäuerinn, *la Bourdine*, oder *Madelaine von Courson* genannt. Diese kostbare Frucht ist groß, roth, rund und schön roth, hat einen zuckersüßen und kräftigen Saft; der Stein ist klein und meist rund, und die

F

rothe

rothe Farbe gehet vom Kern bis etwas tief ins Fleisch. Sie hat große blaßrothe Blumen, und tief gezackte Blätter; die späten Sommertriebe werden mit einer mehlichten Substanz umgeben, welches aber mehr von einem magern Boden als von der Natur des Baumes herkommen mag.

11. *Le Pavie blanc*, auch *Pavie Madelaine*, die weisse Magdalenenpfirsich so benannt, weil sie dieser an Frucht, Blüthe und Blättern gleich siehet. Sie löset aber nicht vom Stein, wie alle Pavies oder männliche Pfirsichen und nackte Brugnonen thun.

12. *La pêche de Malthe*, die Maltheserpfirsich. Sie ist den Magdalenen in vielen Stücken, als in Ansehung ihrer Blätter und Blüthen, auch der Frucht nach, welche ziemlich roth wird, gleich.

13. *La Chancelière*, die Kanzlerin, gleicht in vielen Stücken der schönen Chevreuse, als in der Größe, Farbe und Geschmack. Sie ist ein wenig mehr rund; ihre Haut ist sehr fein, und hat kleine Blumen.

14. *La pêche Cérise*, die Kirschen ähnliche Pfirsich, ist klein, rund, von hellweisser und incarnatrother Farbe an der Sonnenseite. Ihre Haut ist glänzend, ohne Wolle; ihr Fleisch ist ein wenig trocken, sie hat kleine weisse Blumen.

15. *Le*



15. *La belle garde*, oder *la galante*, ist eine sehr große, ziemlich runde, dunkelrothe, ins purpurrothe fallende Frucht. Ihr Fleisch ist sehr zart und süß. Es ist eine der besten, aber wenig bekannte Pfirsich, und hat kleine Blumen.
16. *La Cardinale Fürstenberg*, ist sehr groß, von außen brannroth, inwendig hellroth, und voller Saft. Sie hat einen kleinen Stein und kleine Blüthe.
17. *La Transparente*, die durchsichtige Pfirsich, ist rund und roth auf einer Seite, hat ein festes wohlschmeckendes Fleisch und große Blüthe.
18. *La Vineuse de Fromentin*, die weinigte von Fromentin. Sie ist sehr groß, von braunrother Farbe, mehr lang als rund, hat große Blumen, deren Blätter vom trockenen Wind nicht Schaden leiden.
19. *La pêche d'Italie*, die Italiänische Pfirsich, hat eine eirunde etwas zugespitzte Form, und ist dunkel-incarnatroth. Ihr Fleisch ist sehr köstlich, voller Saft und am Stein roth; dieser ist platt und sehr spizig. Der Baum trägt wohl und ist dauerhaft.
20. *La Drusselle*, ist von eirunder Gestalt. Die Haut hat gegen der Sonnenseite eine zarte Purpurfarbe. Das Fleisch ist roth und trocken, aber von angenehmen Geschmack.

21. *La Montauban*, oder die *double Montagne*, ist eine schöne große, runde Frucht, von dunkelrother Farbe, hat Streifen an der Sonnenseite, ist aber gegen der Wand zu blaßgrün. Das Fleisch ist zerfließend, und löset sich vom Stein, woselbst es hellroth ist. Der Baum trägt wohl.
22. *La Royale George*, in Holland die Schwollische genannt, ist an der Sonnenseite von dunkelrother Farbe und etwas blaßer nach der Wand zu, ziemlich groß, und hat einen tiefen Spalt die Länge herunter. Die Haut ist mit einer feinen Wolle umgeben, und voller rothen Flecken. Das Fleisch zerfließt, ist gelblicht und hat einen schönen Geschmack; der Stein ist groß und dunkelroth.
23. *L'Albergé Violette*, die *violette Albergé*. Sie ist von mittlerer Größe, auf der Sonnenseite von dunkler Purpurfarbe und violett, welches gegen der Wand sich ins rothgelbe verliert. Ihr Fleisch ist gelb, löset sich vom Stein, wo es dunkelroth ist, und ist voll köstlichen Weinsafte.
24. *La petite Violette hâtive*, die kleine frühe nackte Pfirsich, ist glänzend oder glatt, ohne Wolle, von mittlerer Größe, ziemlich rund; ihre Farbe ist schön violett an der Sonnenseite, ihr Fleisch schmelzend und weinigt. Sie hat kleine Blumen.

25. *La*

25. *La grosse Violette hâtive*, die große nackte Pfirsich, ist der vorigen in allem an Farbe und Blumen gleich, ist aber noch einmal so groß. Es ist eine gute Frucht; ihr Fleisch ist auch schmelzend, aber nicht so weinigt.
26. *La pêche Bourdin*. Sie ist von ziemlicher Größe, auch fast rund, schön roth, weinigt, und wird für eine sehr gute Frucht gehalten. Der Baum trägt in freyer Luft stark, und hat kleine Blumen.
27. *l'Admirable*, oder *la belle de Vitry*, die bewundernswürdige, oder die schöne von Vitry, ist groß und rund, wird stark roth an der Sonnenseite und an der Wand blaßgrün. Das Fleisch ist fest und voll zucker-süßen Safts. Sie löset sich vom Stein, woselbst sie dunkelroth ist, und hat kleine Blüthe.
28. *La pêche pourprée*, die purperrothe Pfirsich, ist eine schöne runde Frucht, an der Sonnenseite von dunkelbraun: rother Farbe, welche tief ins Fleisch dringt, gegen der Wand blaßroth. Das Fleisch ist am Stein sehr roth, und der Saft hat einen schönen Geschmack.
29. *La pêche du Portugal*, ist eine große und schöne Frucht, auf der Sonnenseite von dunkelrother Farbe, gegen der Wand etwas ins Grüne fallend. Die Haut ist mit einer zar-

ten Wolle umzogen, und voll rother Flecken. Das Fleisch ist ziemlich fest, von köstlichem Weingeschmack, und löset sich vom Stein. Dieser ist im Verhältniß mit der Frucht klein, aber sehr rauh.

In der Mitte Septembers reifen folgende:

30. *Le Brugnon Violet musqué*, die Bisamisch-riechende nackte Pfirsich. Sie ist glatt, und gleicht ihrer Gestalt nach der früh nackten; sie ist aber mehr rund und löset nicht vom Stein, wie alle, die den Namen Brugnons führen, zu thun pflegen. Sie hat einen erhabnen Geschmack, wenn sie so lange am Baum sitzen bleibt, bis sie sich von selbst ablöst.
31. *Le Brugnon de Newington d'Angleterre*, die nackte Newingtonsche Pfirsich aus England. Sie ist eine schöne große, an der Sonne schön rothfarbige, an der Wand glänzend gelbe Frucht, und hat einen ungemeyn köstlichen Saft. Das Fleisch hängt am Stein fest, und ist daselbst dunkelroth. Sie wird im August reif.
32. *Le Brugnon d'Italie*, die Italiänische Brugnon, ist schön, groß, an der Sonnenseite dunkelroth, gegen der Wand schön gelb. Das Fleisch ist fest, von köstlichem Geschmack, am Stein ist es sehr roth. Die Frucht wird im August reif.

33. *Le*

33. *Le Brugnon de Rome*, die Römische Brugnon, ist eine schöne große, an der Sonnenseite dunkel: purpurrothe, und an der Wand ins gelblicht: grün fallende, übrigens der vorigen sowohl in Zeitigung, als andern Fällen gleiche Frucht.

34. *Le Brugnon violet foncé*, die ganz dunkel: violette nackte Pfirsich, ist von mittelmäßiger Größe, an der Sonnenseite von unreiner dunkelrother Violettfarbe, an der Wand gelblicht: grün, und von ziemlich gutem Geschmack.

35. *Le Brugnon d'or*, der goldene Brugnon, ist eine schöne Frucht von lieblich rother Farbe, und an der Wand glänzend gelb. Ihr Fleisch ist sehr gelb, von köstlichem Geschmack, und siehet am Stein blaßroth aus. Sie wird Anfangs Septembers reif.

36. *La pêche incomparable en beauté*, die an Schönheit unvergleichliche Pfirsich, ist sehr groß, fest, hat einen weinigten Saft, erhabenen Geschmack und große Blumen.

37. *La pêche belle beauce*, ist eine sehr schöne incarnatrothe Frucht, und hat große Blumen.

Gegen Ende Septembers reifen folgende:

38. *La pêche teint doux*, die zart gefärbte Pfirsich, ist groß, ziemlich rund, und bekommt ein zartes Roth an der Sonnenseite.

- Ihr Saft ist angenehm, sie hat kleine Blüthe, und ist nicht viel bekannt.
39. *Teton de Venus*, die Venusbrust, so genannt, weil sie sich in eine stärkere Spitze endigt, als alle andere Sorten. Sie gleicht in vielen Stücken der *Admirable*, sie ist aber nicht so groß auch nicht so rund. Ihr Fleisch ist köstlich, und hat kleine Blumen.
40. *La Chevreuse tardive*, welche man auch *Pourprée tardive* oder die späte *Chevreuse* nennet. Sie ist groß, und mehr lang als rund, wird sehr roth an der Sonnenseite, daher sie *Pourprée* heißt. Ihr Fleisch und Saft sind ausnehmend gut; sie hat kleine Blumen.
41. *La véritable Nivette*, die wahre *Nivette*, ist ziemlich groß, mehr lang als rund, wird etwas roth, hat einen kleinen Kern, erhabenen Geschmack und zuckerreichen Saft. Sie ist eine der besten *Pfirsichen*, und hat kleine Blumen. Ihre Farbe ist gelblich, mit roth marmorirt. Der Saft ist auch gelb.
42. *La Royale*, die Königliche *Pfirsich*, ist groß, rund, und wird sehr roth, gleicht in vielen Stücken der *Admirable*, aber reifet später. An der Sonnenseite wird sie fast schwarzroth, gegen der Wand aber etwas blässer; am Stein ist sie sehr roth, und übertrifft fast alle *Pfirsichen* an Geschmack, wenn sie nicht zu naß stehet.
43. *La*

43. *La pêche monfrein*, ist eine glatte, inwendig gelbe, mit festem Fleisch und wenigem aber sehr süßem Saft versehene Frucht. Sie hat kleine Blumen.
44. *La pourprée tardive*, die späte Pourprée, ist sehr groß, rund, wird stark roth, und hat einen ziemlich kleinen Stein. Der Geschmack ist erhaben, der Saft süß, die Blume klein, das Holz groß, wie auch das Blatt, dabei uneben.
45. *La Persique*, ist sehr groß, mehr lang als rund, von schöner rother Farbe, hat kleine Höcker, und ein Stück Fleisch, welches am Stiel wie ein Buckel hervorragt. Sie hat einen angenehmen Geschmack, wird aber auf jungen Bäumen nicht so groß. (Viele Gärtner halten sie für die *Nivette*). Dieser Baum trägt häufig, macht sich stark und lebhaft, und hat kleine Blumen.
46. *Le Pavie rouge de Pompone*, oder *la Monstreuse*, die rothe Pavie von Pompone, oder wunderbare große Pfirsich, ist groß, rund, von incarnatrother Farbe an der Sonnenseite und hinten blässer; löset, wie auch alle Pavies, nicht vom Stein. Der Stein ist in Verhältniß mit der Frucht ziemlich klein, denn sie hält gemeiniglich an 14 Zoll in der Rundung; ihr Geschmack ist bisamartig, hat einen zuckersüßen Saft, und große Blumen.

47. *La pêche Cathérine d'Angleterre*, die Englische Catharinenpfirsich. Dies ist eine schöne große Frucht; die Haut ist mit einer zarten Wolle umgeben, von stark rother Farbe an der Sonnenseite, welche an der Wand weißlichtgrün wird. Das Fleisch ist voll köstlichen Weinsafte; der Baum trägt stark, muß aber eine Südostwand haben.
48. *l'Albergé rouge*, die rothe Albergé, ist eine köstliche Pfirsich, und hat einen wenigsten Saft; gleichet übrigens der Pêche de Troye an Gestalt und Größe, hat aber mehr Farbe.
49. *La Rambouillet* oder *Rambuillon*, ist eine mittelmäßig große, mehr runde als lange, und in der Mitte durch einen Spalt tief getheilte Frucht. An der Sonnenseite hat sie eine angenehme rothe, an der Wand aber eine lichtgelbe Farbe. Ihr Fleisch ist hellgelb und löset vom Stein, woselbst er dunkelroth ist; der Saft hat einen köstlichen Weingeschmack.
50. *Le Pavie jaune*, oder *Mirlicoton*, die Quittenpfirsich, ist eine ziemlich große schöne Frucht, und die Haut ist mit einer dicken Wolle bedeckt. Sie ist an der Sonnenseite schön roth, an der Wand hellgelb, ihr Fleisch ist fest, und hat einen köstlichen Weinsaft, wenn es recht reif ist. Es ist zu dieser Jahreszeit eine unvergleichliche Frucht.

Im



Im Oktober werden reif:

51. *La Violette tardive*, die späte nackte Pfirsich, auch *Marbrée*, oder die marmorirte genannt. Sie ist von mittlerer Größe, mehr lang als rund, und im warmen Herbst vollkommen. Sie hat kleine Blüthe und eine glatte Haut.
52. *l'Abricoté*, oder *Pêche orange*, *admirable jaune*, *Sandalie*, *Pêche de Burat*, und *grosse jaune*, die Abricosen = gelbe, bewundernswürdige, große, gelbe Pfirsich genannt. Sie ist der Gestalt, der Größe und rothen Farbe nach der gemeinen *Admirable* gleich. Das Fleisch ist wie an den Abricosen gelb und von gutem Geschmack, am Stein sehr roth, und hat kleine Blumen.
53. *La pêche de Pau*, ist ziemlich groß und rund, und nimmt etwas roth an. Ihr Stein spaltet sich gern, das Fleisch ist derb, und nach dieser Jahreszeit von mittelmäßig gutem Geschmack.
54. *La Sanguinolle*, die Blutpfirsich, auch *Beterave Cardinale*, und *pêche d'Hongrie*, die rothe Rübenpfirsich, die Cardinals- auch Ungarische Pfirsich genannt. Sie ist von länglicher Gestalt und mittelmäßig groß, dunkelroth gestreift, und mit einer aschgrauen Haut und Wolle umgeben; inwendig ist sie ganz carmoisinroth, und wenn  
die

die Jahreszeit warm und naß ist, von gutem Geschmack.

55. *La pêche à fleur double*, die Pfirsich mit gefüllter Blüthe, ist im Frühjahr von prächtigem Ansehen wegen ihrer schönen groß gefüllten Blüthe. Die Frucht wird spät reif, ist gelblichtgrün und etwas roth an der Sonnenseite. Sie ist mittelmäßig groß, und hat einen guten weinigten Saft, aber derbes nach einer Albricose schmeckendes Fleisch.
56. *Le Pavie de Newington* aus England, ist daselbst eine der besten Früchte. Sie ist groß und hellroth an der Sonnenseite, nach der Wand zu gelblichtgrün; ihr Fleisch ist fest und löset sich nicht vom Stein. Sie ist voll köstlichen Safts und am Stein dunkelroth.
57. *La Madelaine tardive*, die späte Magdalena, ist den Magdalenen an Gestalt und Farbe fast gleich, und hat kleine Blumen.

Anmerkung 1.

Alle die Pavies, oder die männlichen Pfirsichen, werden auch mit dem Namen Melacoron oder Mirlicoton, wegen der starken Wolle, so die Früchte umgiebt, benannt.

Anmerkung 2.

Ueberhaupt nennen die Franzosen alle vom Stein lösende Pfirsichen, und die, so sie unter  
das

Das weibliche Geschlecht der Bäume zählen, Pêches, und die nackten, so dergleichen thun, nennen sie Violettes; hingegen alle Pfirsichen, deren Fleisch am Stein fest sitzt, nennen sie Pavies, und rechnen selbige unter das männliche Geschlecht der Bäume, so wie sie die nackten, deren Fleisch ebenfalls fest am Stein sitzt, Brugnons nennen, und sie auch für männlich achten.

### Von der Cultur der Pfirsichen.

Die Pfirsich ist eine sehr beliebte und in einer großen Stadt sehr nützliche Frucht. Das Dorf Montreuil, eine halbe Stunde von Paris, zieht seinen alleinigen Unterhalt aus den Pfirsichen, so daß sie, nebst noch anderm rethem Obst, an Königlichen Gefällen an 12500 Rthlr. jährlich entrichten. Es ist aber die dortige Behandlung der Pfirsichen nicht von der Beschaffenheit, daß man sich nach ihnen überhaupt richten müsse; denn sie gehen im Beschneiden allein darauf, viel Früchte zu haben, ohne sich angelegen seyn zu lassen, einen Baum lange gesund zu erhalten. Ihr Boden ist auch von der Beschaffenheit, daß, weil er leimigt, mit Sand und kleinen Steinen sehr stark vermengt ist, die Wurzeln leichter durchwuchern, und in sechs Jahren das verrichten, was sie an andern Orten, wo ein festerer Boden ist, kaum in fünfzehn thun wollen.

Es

Es giebt außer den oben angeführten Pfirsichen noch viel mehrere Sorten, die theils bekannt, theils noch unbekannt sind. Sollte jemand aber eine Wahl treffen wollen, um die Jahreszeit der Pfirsichen hindurch eine Continuation der besten Früchte zu haben, und allenfalls einen Platz zu 50 Stück Bäumen zu pflanzen haben, so wäre diesem zu rathen, nach des Hrn. de Combles Meinung, nur folgende funfzehnt Sorten und nach ihrer Anzahl sich zu wählen, nämlich:

2	Bäume	von	der	Petite Mignonne,
6	—	—	—	Grossen Mignonne,
2	—	—	—	Madélaïne rouge,
4	—	—	—	Galante,
3	—	—	—	Téton de Vénus,
3	—	—	—	Pêche d'Italie,
3	—	—	—	Violette hâtive,
3	—	—	—	Bourdin,
3	—	—	—	Chevreuse,
4	—	—	—	Pourprée,
3	—	—	—	Perfique,
4	—	—	—	Admirable,
3	—	—	—	Bellegarde,
3	—	—	—	Royale,
2	—	—	—	Nivette,
2	—	—	—	Pavie de Pompone.

Sollte man nur für sechs Bäume Platz haben, so wäre zu rathen:

1 Baum

I	Baum	von	der	großen	Mignonne,
I	—	—	—	Violette	hâtive,
I	—	—	—	Galante,	
I	—	—	—	Pourprée,	
I	—	—	—	Admirable,	
I	—	—	—	Nivette.	

Sollte man sich welche directe aus Frankreich verschreiben, so ist man versichert, am besten bedient zu werden, wenn man sie aus dem Dorfe Bitri bei Paris kommen läßt. Allen andern Orten ist wegen der Beschaffenheit des Bodens, der Baumschulen, als der ächten Sorten wegen, die man zu haben wünscht, nicht viel zu trauen.

1) Mitten im October verfügt man sich, oder durch dazu Committirte, in die Baumschulen, und läßt die Sorten und Bäume, so frisches Laub auch gute und gesunde Sommertriebe haben, ausheben.

2) Soll man solche Bäume nehmen, die aus den oculirten entstanden sind, auch den vergangenen Sommer ihren ersten Wuchs gethan haben, wiewohl auch ein Betrug allhier statt finden kann; sie schneiden nämlich die Bäume, so im vorigen Frühjahr übrig geblieben, kurz über dem ausgewachsenen Auge weg, und machen solche Bäume um ein Jahr jünger. Es ist aber von keinen guten Folgen, und solcher Baum ist zu verwerfen.

3) Sollen

3) Sollen diese Bäume recht gesund seyn, daß sie keinen Gummi angefeht, und nicht allzu stark getrieben haben, als deren unterste Augen zu schwach geblieben, und ihr Auswuchs von eben der Beschaffenheit ist; auch sollen sie nicht zu schwach getrieben haben, beides hat keine gute Folgen, und soll man die mittelmäßig starken erwählen.

Diese Anmerkungen verstehen sich von Espalierbäumen; von hochstämmigen kann sich ein jeder nach dem Ansehen und Gesundheit, welche sie haben, einen leichten Begriff machen; doch sollten diese Bäume nicht unter einem Zoll im Durchmesser der Mitte des Stammes haben.

Beim Ausheben hat man Sorge zu tragen, daß ihre Wurzeln nicht eingeknickt, weder abgeschabt, noch allzu kurz abgestochen werden; denn an den kleinen Bäumen sollten sie bis 8 Zoll, und an größeren nach Verhältniß länger gelassen werden; auch ist beim Versenden und Einpacken hauptsächlich darauf zu sehen, daß alles so, wie sie ausgehoben worden, wohl erhalten bleibe.

Der Pfirsichbaum wird auf dreierlei Gattungen wilder Stämme oculirt. Erstlich auf schon oculirten Albricosen; oder Mandelstämmen, wenn der Boden leicht ist und warm liegt. Ist hingegen der Boden schwer, so sind die Pflaumenstämme Saint Julien, oder auch die der schwarzen Damascene die besten, welche darin, sonderlich, wenn der Boden eine etwas feuchte

feuchte

feuchte Lage hat, am dauerhaftesten sind, der Kälte besser widerstehen, auch am längsten gut bleiben.

Eine gegen Mittag und Morgen gelegene, und nicht von Bäumen noch Gebäuden beschattete Wand, ist für Pfirsichbäume die beste, wie wohl gegen Abend auch die nackten und frühen Sorten gut gerathen. Wegen des frühen Abtrocknens des Thaues und Regens gegen die Morgenlage, ist diese vorzuziehen; Pflaumen, Kirschen, Birnen zc. können alle an der Abendseite stehen und tragen gut.

Der Pfirsichbaum verlangt also ein nicht zu feuchtes, noch allzu hohes oder abhängiges Erdreich, wo ihm die nöthige Feuchtigkeit entzogen wird. Ein frisches, lockeres, dabei zusammenhaltendes, mit vielen kleinen Steinen vermischtes, und mit wohlverfaultem Kuh- und Pferdemist gedüngtes Land, ist also sein bestes Erdreich, worin er wohl wachsen und häufig Früchte tragen wird.

Beim Pflanzen der jungen Bäume soll man ihnen, wenn die Erde ganz abgefallen, alle kleinen Faserwurzeln abnehmen, und nur diejenigen starken, welche eine schöne rothbraune Farbe haben, lassen, und sie auf 8 Zoll einstucken, auch wohl nach Gutbefinden länger lassen. Der Schnitt sollte auf der Erde überall zu stehen kommen, und das Auge, woraus der Trieb gewachsen ist, mit der Oberfläche der Erde gleich seyn.

G

Bei

Bei trockener Erde und Wetter tritt man sie fest, welches bei Regenwetter nicht nöthig ist, wenn man nur versichert ist, daß die Erde sich überall zwischen die Wurzeln hinein begeben hat.

Einem jeden neugepflanzten Baume eine Kanne Wasser zu geben, ist auch sehr dienlich. Ehe dieses aber geschieht, soll man ihn bis auf 6 Zoll vom Auswuchs des Auges abschneiden, da man den Fuß gegen den Stamm setzt und ihn mit einer Hand unten fest hält.

An einer von 7 bis 8 Fuß hohen Mauer werden diese Espalierbäume 15 Fuß von einander, und so nach Proportion der Höhe auch enger zusammen gepflanzt.

### Vom Beschneiden der Pfirsichbäume.

Man beschneidet sie, nach einer alten Gewohnheit, wenn sie zu blühen anfangen; auch warten einige, bis sie abgeblühet haben. Beide Arten aber sind aus vielerlei Ursachen als verwerflich anzusehen. Die beste Zeit, dieses vorzunehmen, ist im Februar und März, wo man den Schnitt und das Anbinden besser verrichten kann, ohne einigen Schaden anzurichten. Der Baum, der beschnitten werden soll, muß völlig losgemacht, von alten Bändern und Unreinigkeiten gesäubert werden; dann sucht man sich die Reiser aus, welche in ihrer guten Lage

an



an der Wand dergestalt gewachsen sind, daß sie beim Anheften nicht brechen. Diese müssen die Stärke eines dicken Federkiels haben, und sind die wahren Leit- Holz- und Fruchtzweige; alle andern, wenn es nicht kleine sogenannte Bouquet- oder kurze Kronenzweige sind, sollen weggeschnitten, oder die starken dergestalt eingestutzt werden, daß sie einen leeren Platz auszufüllen hätten, welches man, wenn er unten am Stamm oder großer Zacken ausgewachsen ist, mit Nutzen 8 bis 10 Zoll lang lassen kann; alles oben herauswachsende starke Holz aber soll man entweder ganz wegnehmen, oder en Moignon-Schnitt behandeln. Man läßt ihn nämlich 6 bis 8 Zoll über einem guten Holzweig wie einen Stummel stehen, damit das gute Holz durch den allzu starken Zug des Safts nicht auch in Wasserholz verwandelt werde.

Ein junger, das erste Jahr ausgetriebener Baum, wird auf 2 oder höchstens 4 Hauptzacken geschnitten, so daß zu beiden Seiten gleich viel stehen, und sich gleichförmig ausbreiten können; alle andere werden abgenommen. Die, welche bleiben sollen, werden auf 6 Zoll abgeschnitten; es können aber doch ein oder mehr junge kurze Fruchtzweige gelassen werden, wenn sie nur nicht so stark als die Hauptreiser sind.

Das andere Jahr läßt man die Leitreiser etwas länger, nämlich zu 10 Zoll. Diese Leitreiser sind diejenigen, welche sich am Ende jedes Zackens befinden, die andern, welche man näher

am Stamm läßt, sollen etwas kürzer bleiben, und so geordnet seyn, daß kein leerer Raum entstehen kann, noch sie für ihre junge Triebe im Sommer zum Anheften nicht Platz genug hätten; denn alsdann soll die Luft auch frei zu allen Theilen des Baums streichen können. Hieraus wird ein jeder eine Kenntniß des Baumes aus dessen Wachsthum erlernen, wie er sich im Beschnitten überhaupt zu verhalten habe.

Starke Wunden soll man mit Baumwachs bekleben, damit sie Luft und Sonne nicht aufspalten können.

Hat ein Baum das vorher erwähnte Abkneipen der jungen zu starken Triebe im May und Junio nöthig, so ist es gewiß der Pfirsichbaum. Durch diese Operation bringt man anstatt des Wasserholzes, so man wegschneiden müßte, lauter schönes starkes Fruchtholz hervor, und man wird niemals leere Stellen bekommen, sondern der Baum wird überall, so lange er gesund ist, gut bekleidet seyn.

Mit der Stärke des Baumes werden auch die Leitreiser länger gelassen, welches von 15 zu 18 Zoll lang seyn kann; aber niemals muß man sie unabgeschnitten wachsen lassen, es sey denn, der Baum hätte solches wegen seiner allzu warmen Lage, lockern Bodens und starken Wachsthumes höchst nöthig; alsdann wird aber ein solcher Baum auch nicht alt werden, da man ihn sonst an 40 Jahr gesund erhalten kann.

Ueber:

Ueberall, wo sich die kurzen Bouquetreiser finden, welche nur  $1\frac{1}{2}$  Zoll lang sind, und viele Knospen beisammen an ihrer Spitze haben, soll man sie lassen; dieses sind die herrlichsten Fruchtzweige, und thun gar keinen Schaden. Andere Reiser, welche, wenn sie gleich überflüssig, dennoch gut sind, kann man auf ein Auge, und so einige Jahr nacheinander einstuken, bis man sie nöthig hätte länger zu lassen, um allen leeren Raum im Baume zu vermeiden.

Beim zweiten Sommerband, welcher Anfangs August vorzunehmen, kann man viele unnütze Zweige, welche zu schwach oder zu dick beieinander, auch grade nach der Mauer, oder auswärts nach dem Gange zu wachsen, abnehmen; dadurch werden die, so man beibehalten und anheften will, mehr erstarcken, und ihre Knospen dadurch mehr Luft und Kraft bekommen. Man kann auch die allzu vielen Früchte, wenn sie sich völlig gesetzt haben, verdünnen, und niemals mehr als eine Frucht aus einer Knospe lassen, weil die zu vielen Früchte den Baum schwächen, daß er schwaches Holz treibt, und seinem Untergang nahe kommt.

Wenn die Früchte zu färben anfangen, kann man ihnen die Blätter, welche sie bedecken, nach und nach wegnehmen, so daß sie die Sonne treffen möge. Hierdurch wird ihre Farbe schöner, und der Geschmack, weil er mehr verköcht wird, angenehmer.

Um Baumschulen guter Pfirsichbäume hier zu Lande zu erziehen, nimmt man Stämme von Hunde- oder Damaspflaumen, welche von solchem Baume aus den Wurzeln, oder auch aus dem untern Theil der schon ächten Pfirsichbäume treiben. Diese schneidet man einen Schuh lang ab, und pflanzt sie in ein zwei Schuh tief reoltes frisches Küchenland, ohne es zu mischen; pflanzt dieselben auch so auseinander, daß man sie füglich darzwischen rein machen, oculiren und auspußen kann. In folgendem Jahre kann man diejenigen, welche am besten getrieben haben, und sich gut lösen werden, oculiren, man muß aber nicht versäumen, den Band an den Augen 14 Tage nach dem Oculiren zu lösen, nämlich, den Band los zu machen und wieder etwas loser umzubinden. So kann man sie den Winter durch lassen, oder auch bei vielem Schnee und Nässe den Band vor dem Winter ganz los machen, und dagegen die Augen mit etwas Stroh, wenn die Kälte zu stark seyn sollte, bebinden.

Die Stämme müssen also mit ihren Augen stehen bleiben, und werden nicht ausgenommen, sondern müssen auf ihrer Stelle austreiben; sie werden also im Frühjahr  $1\frac{1}{2}$  Zoll über dem Auge abgeschnitten, so daß die höchste Kante dicht über dem Auge sey, und sich die niedrige auf der andern Seite befinde.

Die Violetten und Chevreusen - Sorten, bekommen nicht besser als auf Stämmen, welche  
von

von der St. Julien-Pflaume, welches eine gelbe Sorte ist, genommen werden; was die Ursach hiervon sei, ist noch nicht ausgemacht; die Erfahrung aber hat es allezeit bestätigt.

Auch ist zu bemerken, daß eine solche Baum-  
schule niemals lange an einem Ort bleiben soll,  
sondern man soll diesen Fleck; so bald auf dem-  
selben drei Jahr solche Stämme und Bäume  
gezogen worden, wieder durchs Düngen zu Kü-  
chenland aptiren, und einen frischen Fleck im  
Küchengarten darzu ausersehen. Auf diese Art  
wird man allezeit die schönsten und gesundesten  
Bäume erziehen.

---

Achtzehntes Kapitel.

V o n d e n P f l a u m e n .

---

*Prunus*, der Pflaumenbaum. Franz. *Le Prunier*. Engl. *The Plum tree*.

1. *La prune de Catalogne*, die Spanische Pflaume aus Catalonien, oder auch die frühgelbe, *la jaune hâtive*, und *la pisseuse* genannt, ist eine kleine, länglichte, weißgelbe, mit leicht abzumischendem Staube bedeckte, saftige, und im Anfange des Juli reisende Pflaume. Man setzet sie in Espaliers gegen
- S 4
- Mittag.

Mittag. Sie löset nicht vom Stein. Der Baum trägt voll und wächst gut von unoculirten Wildlingen, wie die Cérifette.

2. *La Cérifette rouge und blanche*, die rothe und weisse Kirschpflaume. Diesen Namen führen zwei kleine runde glatte Pflaumen, davon eine hellroth, die andere weiß ist. Sie tragen wohl, und werden aus Kernen gezogen, ohne sie wie die vorige ächt zu machen.
3. *La prune blanche*, die weisse Pflaume; auch *de Catalogne*, ist eine ziemlich große, nicht vom Stein lösende Frucht, die auch nicht ächt gemacht zu werden braucht.
4. *La prune de St. Cyr*, oder *Damas noire hâtive*, die frühe schwarze Damas - oder Sanct Cyr - auch Maroccopflaume genannt. Diese ist ziemlich groß und rund, hat eine in die Länge gehende Spalte, ist von dunkel schwarzer Farbe und mit violettem Staube bedeckt. Ihr Fleisch ist gelb, löset sich vom Stein, und wird um die Mitte Juli reif.
5. *Le gros Damas noir*, oder *de Tours*, die große schwarze Damas - oder Tours - Pflaume, ist eine sehr große, ovalrunde, dunkelblaue, mit violettem Staube bedeckte, vom Stein lösende Pflaume; hier ist zu bemerken, daß sie gelbes Fleisch, einen zuckerreichen Geschmack und großen Stein hat.  
Sie

Sie ist eine der besten Pflaumen, will aber durchs Sculiren oder Pfropfen ächt gemacht seyn.

6. *Le petit Damas noir*, die Kleine schwarze Damaspflaume, folget hernach, wie auch die weisse kleine Damas. Beide sind sehr beliebt, und sehr fruchtreich, ohne jedoch ächt gemacht zu werden.
7. *La prune de Taureau*, die Stierpflaume, ist rothbraun, groß, lang, saftig und schwer zu eröffnen.
8. *La prune d'Italie*, auf Italiänisch *bona boccone* genannt, ist eine violette Damas: Pflaume, öffnet sich rein, hat einen zuckerreichen und erhabenen Geschmack.
9. *Le Perdrigou rouge hâtif de Cernay*, auch *double Damas*, oder *passe Velours* genannt, ist eine schöne große Pflaume, hat einen großen Stein, und trägt häufig. Sie hat auch ein großes und starkes Holz, ein breites rauhes Blatt, und löset nicht vom Stein.
10. *Le Perdrigon noir*, die schwarze Perdrigon - Pflaume, ist schwarz, länglicht, mittelmäßig groß, von dunkler Farbe und mit violettem Staube bedeckt. Das Fleisch ist fest, voll, hat einen ungemein köstlichen Saft, und wird zu Ende Juli reif.
11. *Prune Folteringham* aus England, ist eine länglichte, mittelmäßige Frucht mit ei-

- nem tiefen Spalt. Das Fleisch ist fest, und gehet vom Stein los; der Saft ist köstlich; sie wird um die Mitte Juli reif.
12. *La prune violette de Monsieur*, die violette Herrenpflaume, ist groß, rund, violett, löset vom Stein, und wird sehr gut im leichten und warmen Boden.
13. *Le Perdrigon violet*, die violette Perdrigon - Pflaume, ist eine große, mehr runde als lange, von außen bläulich-rote Frucht. Das Fleisch ist gelblich, sehr derb, hängt fest am Stein, ist von köstlichem Geschmack, und wird zu Ende Juli reif. Sie trägt sonderlich gut an Espaliers, die die volle Sonne haben.
14. *l'Impériale rouge*, die rothe Kaiserpflaume, oder das rothe bonum Magnum genannt, ist eine große eiförmige, dunkelrothe, mit zartem blauen Staube bedeckte Frucht. Das Fleisch ist sehr trocken, und besser zu Conserven als roh zu essen. Der Baum trägt stark, und seine Frucht wird zu Ende des Juli reif.
15. *l'Impériale violette*, die violette Kaiserpflaume, ist groß und lang, hat die Gestalt und Größe eines Hühnereies, ist stark mit Staub bedeckt, hat einen erhabenen, zuckerreichen Saft, und ist in ziemlicher Achtung.

16. *La*



16. *La Jacinte*, ist der *Impériale violette* in allem gleich, aber nicht so lang; sonst eben so groß, und von nämlichen Geschmack und Farbe.
17. *La Mirabelle*, ist klein, rund und von Bernsteinfarbe. Wenn sie reif ist, löset sie sich vom Stein, hat einen zuckerreichen Saft, und ist eine sehr gute Frucht zu Conserven.
18. *l'Impériale blanche*, auch *bonum Magnum* in Holland genannt, die große *Mogolspflaume*. Sie ist blaßgelb, sehr groß, wie ein Ei geformt und mit weißem Staub bedeckt. Das Fleisch ist fest und löset nicht vom Stein. Ihr Saft ist säuerlich, auch besser zu Conserven als roh zu essen. Der Baum ist fruchtbar, hat starkes Holz und breite, steife, glänzende Blätter.
19. *Le Damas violett*, die violette *Damaspflaume*, ist länglicht, sehr süß, löset vom Stein, und ist eine sehr gute, lange und größere Pflaume, als die *Damas rouge*.
20. *Le Damas rouge & blanc*, die rothe und weiße *Damaspflaume*. Beide sind rund und lösen vom Stein, dabei nicht groß, haben einen zuckerreichen Saft, und sind auch als sehr gute Pflaumen geachtet.
21. *Le Damas de Maugeron*, die *Damaspflaume von Maugeron*, ist violett, groß, rund, löset vom Stein, und wird sehr geachtet.

22. *Le*

22. *Le Damas d'Espagne*, aus Spanien, ist violett, groß, mehr lang als rund, mit Staub bedeckt, öffnet sich rein, hat nicht einen so guten Geschmack als andere Damas, wird wegen ihrer schönen Gestalt, und weil sie stark trägt, geachtet.
23. *Le Damas d'Italie*, aus Italien, ist eine runde, braun-violette, stark gepuderte, mit zuckersüßem Saft versehene, vom Stein lösende und eine der besten Pflaumen.
24. *La prune Diaprée*. Von dieser hat man fünf Sorten. *La Violette* ist lang, stark gepudert, und die allerschmackhafteste von allen Pflaumen; sie trocknet von selbst am Baum.
25. *La Diaprée rouge*, auch genannt *Roche Corbon*, aus einem Dorfe bei Tours, löset nicht vom Stein, ist gut zu essen und zu backen, oder Prunellen zu aptiren. Sie bekommt von Wildlingen besser, als wenn sie ächt gemacht wird.
26. *La Diaprée blanche*, ist groß, und eine mit von den besten. Sie öffnet sich rein, wie auch;
27. *La Diaprée violette*, welche grünes Fleisch hat, und der wahren Diaprée, welche gelbes Fleisch hat, sehr gleicht. Es giebt noch eine *Diaprée violette bâtarde*, oder die unächte, welche sehr wohl von Wildlingen geräth.
28. *Le*

28. *Le Perdrigon blanc*, die weiße *Perdrigon*, ist sehr köstlich von Geschmack und einzumachen, auch der violetten gleich.
29. *L'Impériale tardive*, die späte Kaiserliche Pflaume, ist schwarz, groß, eirund, und die beste unter den *Impériales*. Sie öffnet sich nett, und ist sehr gut roh zu essen, auch als Prunellen zu backen.

Anmerkung.

Es giebt noch eine *Impériale panachée*, welche gestreift-färbigt ist.

30. *La Royale de Tours*, die Königliche aus *Tours*, ist eine große ausnehmend schmackhafte Pflaume, welche der *Prune de Monsieur* an Größe gleichet. Sie ist hellroth, und hat einen langen Stiel.
31. *La Royale*, ist groß, rund und hellroth, stark gepudert, hat einen erhabenen, der *Perdrigon* gleichen Geschmack.
32. *Le Drap d'or*, ist eine Art kleiner *Damascener*, runde, mit goldgelber Haut versehene, roth getippte Pflaume, und hat einen zuckerreichen Geschmack.
33. *La grosse Reine Claude*, oder *Dauphine*, auch *Damas verd*, zu *Tours l'Abricot verd*, und zu *Rouen* die *verte bonne* genannt. Diese ist meist rund, grün, und nimmt gegen die Sonne ein wenig roth an, hat einen flüssigen,

figen, zuckerreichen Saft, und ist eine der besten Pflaumen; löset aber nicht vom Stein. Das Holz ist groß, glatt und braun, hat große Augen, und breite, dunkelgrüne und glänzende Blätter.

34. *La petite Reine Claude*, ist weißgelb, rund und löset vom Stein. Der Saft ist etwas trocken, aber zuckerreich; das Fleisch fest; das Holz schwächer als das vorige, grünlicht und etwas rauh. Die Blätter sind etwas kleiner, heller grün, und nicht so glänzend. Sie ist auch eine der besten Sorten Pflaumen, weil sie sehr fruchtreich ist.
35. *L'Abricotée*, die Abricosenartige Pflaume, ist eine auf einer Seite weiße und auf der andern etwas rothe, mehr lange als runde, ziemlich große, vom Stein lösende und sehr geachtete Frucht.
36. *Les prunes d'Abricot*. Es giebt deren drei Sorten. Die gelbe ist die früheste, aber etwas trocken; die weiße ist groß und gut; die rothe noch grösser, wie ein Herz gestaltet, und riecht wie die Abricosen. Alle drei öfnen sich.
37. *La prune Brugnonne*, ist eine Art von Damas violet, hat gelbes Fleisch, und ist sehr gut zu Prunellen und Marmelade.
38. *Damas noir musqué*, die schwarze Muscus-Damas, ist stark gepudert.

39. Da-

39. *Damas orange*, ist roth getippelt.
40. *Damas blanc tardif*, ist platt und zuckersreich; sie öffnen sich alle drei nett.
41. *La Sainte Cathérine*, ist weiß, mehr lang als rund, wird Bernsteinfärbig. Ihr Saft ist sehr zuckerreich. Sie ist köstlich roh und eingemacht zu essen; löset aber nicht vom Stein. Sie ist dabei groß und eiförmig, und wird zu Ende Augusts reif. Vollkommen reif ist sie, wenn sie am Stiel aufrihet. Sie wird auch am Baum trocken, wenn der Herbst warm ist.
42. *La prune Cérise*, oder *Myrobolane*, die Kirschförmige Pflaume, ist eine mittelmäßig große, runde, von außen dunkel: purpurfärbige, mit violettem Staube bedeckte, sehr süß: saftige, und um die Mitte Augusts reifende Frucht.
43. *La grosse luisante*, die große glänzende oder *Damas Aubert*, ist eine Pflaume von der Größe und Gestalt eines Gänseeies; löset nicht vom Stein, und ist nicht köstlich.
44. *La prune Damasquine blanche*, ist groß, rund, roth gefleckt, und löset vom Stein.
45. *l'Impératrice blanche* und die *Violette*, sind große runde Früchte. Die *Violette* ist roth mit weißem Staub gepudert; ihr Fleisch ist gelb, hängt fest am Stein, und ist von angenehmen Geschmack. Sie wird um die Mitte des Octobers reif.
46. *l'Im-*

46. *l'Impératrice*, in Flandern *prune de Princesse*, auch *Altesse* genannt, ist klein und länglicht, schön violett-färbig, hat gelbes Fleisch und wird spät reif. Man ist sie noch im November; sie ist aber nicht sehr bekannt.
47. *La prune Suisse*, die Schweizerpflaume. Diese ist groß, und gleicht der *prune Monsieur*; löset aber nicht vom Stein. Sie wird noch zu Ende Septembers gegessen.
48. *Le Perdrigon rouge*, die rothe *Perdrigon-Pflaume*, ist eine den andern *Perdrigons* gleichende, aber viel größere und schönere rothe Frucht. Sie öffnet sich nett, trägt voll, ist sehr köstlich und reifet spät.
49. *Le Damas de Septembre* auch *prune de Vacance* und *retenuë* genannt, ist violett, ein wenig lang, und löset vom Stein. Sie reifet nach den andern Pflaumen, trägt häufig, ist sehr köstlich roh und gebacken zu essen, und kann mit unserer Ungarischen gemeinen Zwetsche verglichen werden.
50. *La prune Birette*, ist ein weisse Frucht, und ein wenig größer und länger, als die *Mirabelle*. Man isset sie noch gegen Ende Octobers.
51. *La bonne deux fois l'an*, die zweimal des Jahres tragende gute Pflaume.
52. *La prune maître Claude*, ist von mittlerer Größe, mehr rund als lang, von schöner roth  
und

- und gelb gemischter Farbe. Das Fleisch ist fest und gehet vom Stein. Sie hat einen feinen Geschmack und reifet zu Ende Julii.
53. *La prune à double fleur*, mit gefüllter Blüthe. Man hat davon zwei Sorten; die eine ist violett, lang und gut, öffnet sich auch leicht; die andere ist weiß, groß und rund, von wenigem Werth und öffnet sich nicht.
54. *La prune Montmirel*, auch *Culot* genannt, ist lang und spizig, öffnet sich nicht, ist auch besser zu Prunellen und gebacken, als roh zu essen.
55. *La prune Cœur de Bœuf*, auch *prune de St. Lo*, das Ochsenherz genannt, ist die größte von allen Pflaumen, löset vom Stein, hat sehr gelbes Fleisch, eine rothe Haut, und ist noch länger als die *Impériale*.
56. *La prune de Malthe* oder *de Chypre*, die *Maltheser-* oder *Cyperpflaume*, ist eine Damas Violett, mehr viereckigte als runde, nicht vom Stein lösende, aber dabei köstliche, und zu St. Maur bei Paris bekannte Frucht.
57. *La prune Cœur de Pigeon*, das Taubenherz, wegen ihrer Gestalt so benannt, ist von violetter Farbe und öffnet sich.
58. *La prune St. Claude*, ist viel größer, auch wie ein Herz gebildet, braun : violett, stark gepudert, und löset vom Stein.

S

59. La

59. *La prune de Rhode*, die Pflaume von der Insel Rhodus, ist schwarz, ziemlich groß und lang, und öffnet sich dabei wohl.

60. *La prune sans noyau*, die Pflaume ohne Stein, ist schwarz, sehr klein, wie ein Herz geformt, öffnet sich leicht, ist aber sonst von schlechtem Werth.

61. *Les prunes de Moyeu*. Hievon giebt es zwei Sorten, eine von Bourgogne, deren Holz Stacheln hat und ein Wildling ist; diese trägt viel, ist lang, gelb von außen und innen, dabei köstlich zu eingemachten Sachen und Marmeladen, und von schönem erhabenen Abricosengeschmack; die andere

62. Ist die *Moyeu d'œuf*, so genannt, weil sie wie ein Ei geformt ist. Sie ist rund, gelb und sauer, auch von wenigem Werth, ob sie gleich sehr häufig trägt.

63. *La prune Mignonne*, die Kleine Pflaume, ist weiß, ziemlich rund und groß, vom schönsten Geschmack und zuckersüß, sehr geachtet in Tourraine, öffnet sich leicht und kommt spät.

64. *La prune transparante*, die durchsichtige Pflaume. Sie ist eine der besten Pflaumen, und selten, groß, lang und schön; sie öffnet sich und heißt durchsichtig, weil, wenn man sie gegen die Sonne hält, man ihren Stein sehen kann.

65. *La*



65. *La prune datte*, ist eine Sorte von der *Impériale tardive*. Sie ist weiß, mehr platt als lang, löset nicht vom Stein, hält sich, auch wenn sie abgepflückt ist, lang auf dem Baum, weil sie festes Fleisch hat. Sie ist gut roh zu essen, und Prunellen davon zu machen.

### Von der Cultur der Pflaumen.

Alle Pflaumsorten werden durchs Pfropfen oder *Oculiren* vermehrt. Die von Kernen hervor gebrachten Stämme sind die besten, und den Ausschößlingen der Hundepflaumen vorzuziehen, weil diese beständig aus ihren Wurzeln wieder hervor schießen, welches man bei jenen nicht zu befürchten hat. Zur Saat solcher Stämme nimmt man:

Erstlich die Kerne von der *St. Julianspflaume*, welche von schwarzer Violettfarbe und klein, dabei mit Staub überzogen ist. Sie löset nicht vom Stein, dauert bis zum Winter, wird auf dem Baum teigicht, und wächst auf Wildlingen. Diese Sorte ist sonderlich gut, um sowohl Pflaumen und Pfirsiche, als *Abricosen* darauf ächt zu machen.

Zweitens die Kerne von der *Muschelpflaume*, welches eine länglichte, platte, dunkelrothe Pflaume ist. Der Stein ist groß,

Das Fleisch hingegen dünn und unschmackhaft, ist aber desto besser, um Stämme davon zu ziehen.

**Drittens**, die Moyeu d'œuf, oder von der gelben Birnpflaume, welche zum essen nichts taugt, wohl aber gut ist, um Stämme zu ziehen.

**Viertens**, die von der 18ten, wie auch von der 14ten Sorte sind alle sehr gut.

Es ist aber das Oculiren derer Bäume, welche gerne Gummi fließen lassen, besser als das Pfropfen, weil sie durch letzteres stärker verwundet werden.

Es ist mit diesen oculirten Bäumen zum verpflanzen eben so, als mit den Pfirsichen, und wollen sie das Jahr darauf oder den folgenden Herbst, da die Augen das erstemal ausgetrieben haben, verpflanzt seyn; denn stehen sie länger an ihrem Orte der Baumschule bis nach einigen Jahren, und verpflanzt man sie dann, so muß man Krankheiten an diesen Bäumen befürchten.

Die Pflaumenbäume verlangen einen mittelmäßigen, weder zu nassen und schweren, noch zu leichten und trockenen Boden; denn in keinem von beiden gerathen sie wohl. Sie sollten an nicht Südwärts, sondern mehr Ostwärts liegende Wände gepflanzt seyn. Sie gerathen auch wohl in Brusthecken, hauptsächlich aber sollten sie vor starken Winden geschützt stehen; denn

denn

denn ein starker Wind wird sie alle, auch kurz ehe sie reif sind, abschütteln, so daß fast nichts daran bleibt.

Sie bringen nicht alle ihre Früchte an einjährigem, sondern auch an 2, 3, 4 und mehrjährigem Holze, deshalb man ihnen im Beschnitten alle kurze und schwache Zweige lassen soll, und in Ansehung ihrer Holzweige, welche die Gestalt des Baumes geben sollen, stuzet man solche bei stark treibenden an 12 und bei alten zu 3 Zoll ein. Alle andere entbehrliche Holzweige sollen ganz weggenommen werden, oder wenigstens ein Auge behalten, weil solche Stuzels gern nachsterben.

Uebrigens ist dasjenige, was wegen des Abkneipens der jungen starken Schösse bei den Pfirsichen gelehrt worden, auch hier zu gebrauchen, wie auch das gänzliche Wegnehmen solcher Triebe im Sommer, welche unordentlich wachsen und den Baum entkräften.

---

Neunzehntes Kapitel.

Von dem Birnenobst.

---

*Pyrus*, der Birnbaum. Franz. *Le Poirier*.  
Engl. *The Pear tree*.

- I. *Le petit muscat*, oder *sept en gueule*, die kleine Muscatellerbirn, oder sieben eine  

S 3
Mund

Mund voll, wächst Traubenweis, ist klein, rund, hat einen Bisamgeruch und erhabenen Geschmack. Sie wird sehr wegen ihrer frühzeitigen Reife geachtet, ist dabei halb fließend, und reifet im Julio, muß, ehe sie noch recht reif ist, abgenommen und gegessen werden, weil sie bald teigicht wird.

2. *Le muscat à longue queue*, die Muscattellerbirn mit langem Stiel, ist ziemlich groß und wächst einzeln.
3. *Le muscat rond*, die runde Muscattellerbirn, auch *Bourdon musqué*. Sie ist ziemlich groß, trägt voll, und hat einen starken Bisamgeruch, liebt eine warme Lage an Espalier, wo sie besser als im Freien geräth; wächst auch Trauben- oder Tröschelweise.
4. *La poire de Chio*, die kleine Bastard Muscatteller, ist kleiner als die vorige, der Gestalt nach aber ziemlich gleich. Wenn sie reif ist, hat ihre Schale an der Sonnenseite rothe Streifen, wächst aber einzeln.

Im Julio werden reif:

5. *L'Aurate*. Sie kommt so früh, als die Muscattellersorten; ist aber wohl sechsmal so groß. Sie wird roth an der Sonnenseite, und ist eine sehr gute Birn.
6. *La poire hâtive ou commune*, die gemeine Frühbirn, ist groß, rund, und wird bald reif.

7. *La*

7. *La poire hâtive à troche*, ist roth und trägt Trochelweise.
8. *La poire hâtive blanche*, auch *Milan d'été*, ist ziemlich schmelzend von Fleisch.
9. *l'Amiré Jannet*, oder *la poire St. Jean*, ist eine mehr lange als runde Frucht, färbt sich ein wenig roth, ist von zuckersüßem Saft und sehr gut.
10. *La poire de Madélaine*, oder *Citron des Carmes*, ist von mittlerer Größe, mehr lang als rund, färbt sich ein wenig roth, ist dabei gelb, von zuckersüßem Saft, und sehr gut.
11. *La poire à deux têtes*, mit zwei Köpfen, ist rund, grünlich und mürbe; hat viel Saft und Süßigkeit; dauert und reiset außer dem Baum, wird schön und groß, an Franz- oder Kessel- auch Espalierbäumen, und im Julio reif.
12. *Le muscat Robert*, auch *poire à la reine*, und *poire d'ambre*. Sie ist fast so groß, aber runder als die *Aurate*; ihre Haut ist glatt und gelb; ihr Fleisch ist zart, von zuckerreichem Saft und erhabenem Geschmack; ihr Holz gelb, und das Blatt breit. Sie reiset im Julio.
13. *La cuisse Madame*, ist lang und dünn am Stiel; ihre Haut ist gelb und roth, der Saft sehr süß, ist halb schmelzend und eine frühe Sommerbirn.

14. *La Bellissime* oder *Suprême*, die schönste, ist von ziemlicher Größe, hat die Gestalt einer großen Feige, ist von gelber, mit roth gestreifter Farbe. Ihr Fleisch ist halb schmelzend, von gutem Geschmack, und süßem Saft, man muß sie etwas grün abbrechen, weil sie leicht reigicht wird. Diese Birn setzt zweimal im Jahr an, im Junio und wieder im September.
15. *Le gros blanquet*, ist mehr lang als rund, von mittlerer Größe, glatter Haut, zuckerreichem und erhabenem Saft, hat mürbes Fleisch, großes Holz und ein breites Blatt; die Frucht ist blaßgrün, der Stiel kurz und dick, und wird gegen Ende des Juli reif.
16. *Le blanquet musqué*, ist kleiner als die vorige, und gegen ihren kurzen und dünnen Stiel eingedrückt. Die Schaale ist weich und von blaßgrüner Farbe. Sie wird zu Ende Juli reif.
17. *Le blanquet à longue queue*, mit langem Stiel, ist nicht groß, der vorigen fast an Gestalt gleich, hat aber, um den Stern herum, ein hohleres und tiefer eingedrucktes großes Auge. Am Stiel ist sie etwas dicker und krumm, die Schaale ist sehr glatt, weiß, und an der Seite etwas gefärbt; ihr Fleisch ist süßsaftig.
18. *L'Orange musquée*, ist rundlicht, von gelblicher, mit schwarzen Flecken versehenen Schaale;

Schaale; ihr Fleisch hat einen Bisamgeschmack, ist aber auch etwas streng und trocken. Sie wird gegen Ende des Juli reif.

19. *La Suprême*, oder *poire Figue*, die Seigenbirn, ist groß und lang, süßsaftig und nicht steinig.
20. *Le Rousselet hâtif*, oder *Perdreau musqué*, ist eine der besten Birnen, grün, roth und länglicht; der Saft ist angenehm und erhaben.
21. *La poire d'Espagne* oder *St. Samson*, auch *beau présent*, ist grünlicht, etwas roth, schmelzend, groß und lang, und trägt voll; das Fleisch ist etwas derb und nicht süß.
22. *La Jargonelle*, ist eine rothe, lange, trockne und steinigte Birn.

Im August werden folgende reif:

23. *l'Oignonnet*, oder *Amiré Roux*, auch *Archiduc d'été*, ist rund, platt, von weißlicher und ein wenig rother Farbe, und von kurzem Stiel. Ihr Fleisch ist etwas mürbe und von Rosengeschmack.
24. *La poire sans peau*, auch *fleur de guignes*, ist von der Gestalt der Rousselet und grünlicher Farbe. Ihr Fleisch ist schmelzend, und von gewürztem Geschmack. Sie ist eine köstliche Frucht, hat langes und gerades Holz, und trägt besser auf niedrigen als auf hochstämmigen Bäumen.

25. *l'Espine-Rose* oder *poire de Rose*, ist noch einmal so groß, als die *Oignonnet*, von nämlicher Gestalt, aber längerem Stiel; der Geschmack kömmt ziemlich überein. Sie ist zarter und halb fließend, hat auch größeres Holz und Blatt.
26. *La Bergamotte d'été*, oder *Milan de Beurrière*, gleichet der Herbstbergamotte; ist aber größer, gut, halb schmelzend, und wird bald teigicht, wenn sie nicht früh abgenommen wird. Das Holz und Blatt sind wie mit Mehlstaub bedeckt.
27. *l'Orange rouge*, die rothe Orangenartige Birn, ist rund und Orangenförmig. Auf einem grauen Grunde hat sie eine Corallenrothe Farbe; der Saft ist sehr süß, ein wenig mürbe und bisamisch; sie muß auch nicht allzu reif abgenommen werden, weil sie leicht verdirbt.
28. *Le Salviati*, ist mittelmäßiger Größe, rund, schön und gelb; nimmt an der Sonne ein wenig roth an, und ist köstlich; ihr Saft ist zuckerreich und bisamisch. Sie ist fast zerfließend, ohne jedoch ein schwammiges Herz zu haben. Sie ist gut mit Zucker eingemacht, man braucht sie auch zu *Ratafia*, und trägt besser auf hoch; als niedrigstämmigen Bäumen.
29. *La poire Vitrier*, ist der vorigen fast in allen Stücken, den schönen Geschmack ausgenommen, gleich.

30. *La*



30. *La chair à Dame*, ist von mittlerer Größe, ziemlich rund, grau, hat eine Isabelfarbe, und nimmt wenig roth an. Ihr Fleisch ist grob und nicht mürbe.
31. *La Cassolette*, oder *le Friolet*, auch *Muscato verd* und *l'échefrion* genannt. Diese Birn ist von mittlerer Größe, lang, gelbgrünlicht; ihr Saft ist fließend, zuckerreich und bisamisch, ihr Fleisch derb und zart. Sie hält sich noch ziemlich lange für eine Sommerbirn, auch trägt der Baum häufig.
32. *Le Roi d'été*, hat die Gestalt und Farbe der Rousseler, ist aber wohl viermal so groß, und ein wenig zugespizter am Stiel. Sie hat eine harte und mit kleinen grauen Toppeln versehene Haut; das Fleisch ist grob und halb mürbe; ihr Saft gut und bisamisch.
33. *La Robine*, *Royale d'été*, *muscat d'Août*, oder *poire d'averat*. Dies ist eine runde, etwas kleine, platte, gelblichte, langstielichte, dünn und fleckigte, am Auge etwas hohle, glattschälige, stark bisamische und süß schmelzende, mit brüchigtem Fleisch versehene Frucht. Der Baum trägt die Früchte Troschelweise, und ist eine der besten Sommerfrüchte. Sie wird auf einem niedrigen Baume viel größer, als auf einem hochstämmigen.
34. *Le parfum d'été*, oder *d'Août*, ist eine fast runde, sehr rothe, stark bisamriechende Birn.

- Birn. Sie wird in der Mitte des Augusts reif, und bekommt auch braune Flecke.
35. *La grise bonne*, oder *poire de Forest*, *Crapaudine*, *ambrette d'été*, auch *rude Epée*, wegen ihres stachelichten Holzes genannt. Sie ist länglicht und ganz grau, und hat ein schmelzendes sehr saftiges Fleisch.
36. *Le gros Rouffelet de Rheims*. Dies ist eine der besten Sommerbirnen, länglicht, am Stiel spitz, von mittelmäßiger Größe, an der Sonne roth und gegenüber braungelb. Sie ist ferner wohlriechend, hat einen süßen angenehmen Saft und mürbes Fleisch.
37. *Le petit Rouffelet*, ist viel grauer und röther, dauert länger, und geräth an hochstämmigen Bäumen besser, als an niedrigstämmigen.
38. *La poire Sanguinolle*, die Blutbirn, ist mehr befremdend als gut, weil sie inwendig Blutroth ist.
39. *Le bon Chrétien d'été*, oder auf Italiänisch *Gracioli* genannt, ist groß, lang, glatt und gelb; ihr Saft ist sehr süß, und das Fleisch etwas mürbbrüchig; sie ist der *bon Chrétien d'hyver* fast gleich, wird roh zu essen nicht so hoch geachtet, als gekocht und eingemacht, und wird Anfangs September reif.
40. *Le bon Chrétien musqué*, ist von ansehnlicher Größe, lang und hat eine gelbe Haut, mit

mit rothen Streifen, wo sie blaß ist. Ihr Fleisch ist brüchigt und würzhaft. Ob sie schon bon Chrétien heißt, so ist doch weder ihr Holz noch Blatt von der Art, und schickt sich nur für hochstämmige Bäume.

41. *l'Epine d'été*, oder *Fondante musquée*, Italiänisch *la Bugiarda*, ist ziemlich groß und lang, von glatter grünlichter Haut, hat zerfließendes Fleisch, einen erhabenen und würzhaften Geschmack. Es ist eine ausnehmend gute Birn, die Ludwig der XIV. la *bonne poire* nannte.
42. *Le Beuré d'Angleterre*, ist von mittlerer Größe, ein wenig länglicht, von grauer und grüner Farbe. Ihr Fleisch ist halb schmelzend, von erhabenem Geschmack, wird leicht reizgicht, und ist gut für hochstämmige Bäume.
43. *La Solitaire*, ist der bon Chrétien ähnlich, eben so groß, und hat ein weißes etwas hartes Fleisch.
44. *La potre de Mandieu*, ist von mittlerer Größe, sehr rothgelb, auch recht saftig. Sie wird eine nach der andern am Baum reif, auch trägt derselbe sehr häufig.
45. *l'Orange verte*, ist eine runde, mittelmäßig große, grünlichte, an der Sonnenseite purpurfarbige Frucht. Ihr Fleisch schmelzet, hat einen zuckersüßen Saft, und etwas lieblichen Geruch; ist am Auge sehr hohl  
und

und kurzstieligt, und wird zu Anfange des Augusts reif.

46. *Poire Madelaine*, ist eine große, runde Birn, wie die Bergamotte. Ihre Schaale ist grün und ihr Fleisch zerschmelzend; sie faulet aber gern am Baume, und wird deswegen nicht sehr geachtet. Sie reifet Anfangs des Augusts.
47. *Poire de Buchet*, ist eine große, weißlichte, der Form nach der Bezidhery gleiche, weich und zartfleischigte, auch zuckersüßsäftige, und um die Mitte des Augusts reifende Birn.
48. *Caillot Rosat*, die Rosenwasserbirn. Dies ist eine große, runde, der Messire Jean etwas ähnliche, aber rundere, sehr kurzstieligte und unten wie ein Apfel hohle Birn. Ihre Schaale ist rauh, von brauner Farbe, das Fleisch brüchig und von angenehmen Geschmack.
49. *La poire de Prince*, ist eine kleine runde, an der Sonnenseite schön rothfärbige und an der andern gelblichte, weder hart noch weichfleischigte Birn. Der Saft hat einen köstlichen Geschmack, und der Baum trägt stark. Sie wird zu Ende Augusts reif, bleibt vierzehn Tage gut, ohne zu verderben.
50. *La grosse mouille Bouche* auch *coule soif* genannt, ist eine große, runde, glatte, grünschalige

schälige, kurz- und dickstielige Birn. Das Fleisch ist schmelzend, und voll Saft, wenn man sie abbricht, ehe sie allzu reif ist; sonst wird sie leicht mehlicht.

### Von den Herbstbirnen.

51. *Bergamotte d'automne*, die Herbstbergamotte. Sie ist von mittlerer Größe, hat eine gelblichtgrüne Schaale, und ist an der Sonnenseite etwas blaßroth. Ihr Fleisch schmilzt und der Saft ist würzhast; der Baum trägt stark, und seine Frucht wird gegen die Mitte des Septembers reif.
52. *Bergamotte suisse* die Schweizerbergamotte. Sie ist ganz rund, von grünlicher Farbe, mit rothen Streifen. Das Fleisch zerschmilzt und ist voll Saft, aber nicht so würzhast als die vorige. Sie wird gegen das Ende des Septembers reif.
53. *Beuré rouge, l'Amboise-Issembert Beuré gris und verd.* Alle diese Namen kommen von dem verschiedenen Boden und den Gegenden her, wo sie wächst. Auch werden die auf Quittenstämmen brauner, als die auf Wildlingen, die Frucht bleibt aber einerlei. Diese ist groß und lang, von brauner Farbe, voll zuckersüßen Safts, wird gegen Ende Septembers reif, und ist eine der schönsten Sorten.

54. La

54. *Le Doyenné, Dechanten - Birn, Saint Michel, Beuré blanc d'automne, poire de Neige, bonne Ente, Carlisle, Valencia.* Der Gestalt nach gleicht sie der vorigen, ist aber nicht so spitz am Stiel, sondern kürzer und runder; ihre Schaaie ist glatt, und wenn sie reif ist, von gelber Farbe; ihr Fleisch zerfließt und ist voll Safts, hält sich aber nicht lange. Der Baum trägt stark, und die Frucht wird gegen das Ende des Septembers reif.
55. *La Franchipane.* Dies ist eine seltene und köstliche, lange, grüne, erhaben saftige, fließend fleischigte, und im August reife, sich aber bis im Herbst haltende Frucht.
56. *Le Citron des Carmes, Die Carmelitercitronen,* ist eine schöne, rundliche, große, gelb- und glatthäutige, aber trockene, leicht teigicht, und schon im August reif werdende Frucht.
57. *La poire de Musc d'été, die Sommer-Muscusbirne,* ist eine rechte Orangebirn, der Form und Farbe nach; rund, groß, schön und gut; dauert auch lange, und reifet schon im August. Man hat ferner noch andere Orangebirnen, die den vorigen fast gleichen, als:  
*L'Orange commune,* die gemeine, ist klein.  
*L'Orange Royale,* ist schön und groß.  
*L'Orange musquée,* ist platt.
- L'Orange*

*L'Orange verte*, ist grünlicht-gelb, und wird nicht so bald reif.

*L'Orange Tulippée*, ist die beste von allen, und nicht steinigt.

Diese Sorten müssen sämtlich, wenn sie sich halten sollen, ein wenig unreif gepflückt werden.

58. *La Cramoisine*, ist eine lange, der Blanquet gleichende, aber schmalere, und weit süßsaftigere, im August reif werdende Birn.

59. *La poire mon Dieu*, ist schön, groß und gut, von rothgelber Farbe, hat viel Saft, ist nicht steinigt, trägt häufig und dauert ziemlich lange; sie wird im September reif.

60. *La poire de Rose*, ist eine große, runde und platte, dabei lang- und dünnstielichte, etwas hartfleischigte und sehr saftige Birn.

61. *La Bezi de Montigny*, ist an Gestalt und Größe der Doyenné gleich, aber schmelzender und würzhafter. Sie wird gegen Ende des Septembers reif.

62. *La verte longue*, oder *Mouille bouche ordinaire*, die Schmalzbirn. Sie ist lang und grün; ihr Fleisch sehr schmelzend, von angenehmen Saft, und liebt mehr einen warmen als einen kalten Boden. Der Baum trägt gut, und seine Frucht wird Anfangs Octobers reif.

63. *La verte longue panachée*, die gestreifte Schweizer- oder Schmalzbirn, ist von  
 J der

vorigen fast in nichts unterschieden, nur daß sie grüne, gelbe und rothe Streifen hat. Ihr Fleisch ist sehr schmelzend, und hat denselben Geschmack wie die vorige, wird auch zu gleicher Zeit mit derselben reif. Ihr Holz ist auch gelb gestreift.

64. *La poire de Sapin*, die Zapfenbirn, ist sehr lang, von mittlerer Größe, und der *verte longue* der Farbe nach ähnlich, nur nicht so saftig. Sie wird um eben dieselbe Zeit reif.

65. *Le Bezi de la motte*, ist groß, gleicht in etwas der *Doyenné* oder *Beuré blanc*, ist aber nicht so gelb; hat ein schmelzendes und süßes Fleisch, und ist eine gute Birn.

66. *Le Messire Jean*, ist eine große Birn. Es giebt graue, goldgelbe und weiße; sie sind rund, von erhabenem Geschmack; ihr Fleisch ist mürbe und steinigt; ihr Saft sehr köstlich. Man hat davon verschiedene Arten, so wie bei den *Beurés*. Sie ist den ganzen October hindurch eßbar.

67. *Le Sucré verd*, die grüne zuckerreiche Birn, ist ziemlich groß, mehr rund als lang; ihre Haut ist glatt und grün; ihr Fleisch sehr schmelzend und zuckerreich. Der Baum trägt häufig und Tröschelweis, macht auch ein großes Holz.

68. *La poire de Vigne*, oder *de Demoiselle*, die Jungfernbirn. Diese ist klein, ziemlich

lich



lich rund, graubraun, und hat einen langen Stiel. Ihr Fleisch ist schmelzend, von erhabenem Geschmack; sie wird aber leicht teigicht, wenn man sie allzureif werden läßt.

69. *La Bergamotte d'Angleterre*, die Englische Bergamotte, ist eine beinahe runde, gelbe, köstliche, sehr saftige und würzhafte Birn. Sie trägt häufig auf hochstämmigen Bäumen; ist aber nicht sehr bekannt.

70. *La Bergamotte Cadette*, die Kleinste Bergamotte, ist eine große und runde, gut tragende Birn, welche man noch etwas grün essen soll, weil sie leicht teigicht wird. Uebrigens ist dies eine gute Art.

71. *Le Bezi d'heri*, ist eine runde, gelbe, glatte, ziemlich große Birn; schmeckt besser gekocht als roh, und geräth auf hochstämmigen Bäumen besser als auf niedrigen.

72. *La poire Lansac* oder *Dauphine*, auch *Satin*. Diese ist rund; ihre Haut gelb und glatt, ihr Saft zuckerreich; ihr Fleisch zerfließend, und hat einen angenehmen Gewürzgeschmack. Sie wird gegen Ende des Octobers reif.

73. *La Dauphine* oder *Franchipane*, ist mehr lang als rund, von guter Größe; ihre Haut ist glatt und gelb; ihr Fleisch halb schmelzend und gut; ihr Saft süß und zuckerreich. Sie hat den Geschmack der Sommer-Franchipane.

74. *La Bellissime d'Automne*, die schönste Herbstbirn oder *Vermillon* genannt, ist von der Gestalt der *Cuisse Madame*, nur größer; hat aber den nämlichen Geschmack. Sie ist zuckerreich, mürbe und köstlich.
75. *La Jalousie*, ist groß, am Stiel ein wenig zugespitzt, von grauer Farbe, der *Martin Sec* gleich, hat viel Saft, wird aber bald überreif, wenn sie nicht ein wenig grün abgenommen wird.
76. *La poire de Champ riche d'Italie*, die Italiänische aus dem reichen Felde. Sie ist von ziemlicher Größe und besonderer Farbe, ziemlich mürbe, und wird im October und November reif.
77. *Le Doyenné gris*, ist viel besser als die *Beuré blanc*. Diese Birn ist schmelzend und sehr zuckerreich, wird auch nicht teigicht, oder überreif, sondern ist noch im November eßbar.
78. *La Rouffelline*, ist lang, gegen ihren langen Stiel spizig, gleichet der Farbe nach den *Rousselers*; ist glatt, an der Sonne dunkelroth, mit einigen grauen Flecken. Ihr Fleisch ist zart, der Saft sehr angenehm und würzhaft. Sie wird Anfangs Octobers reif und dauert nicht lange.
79. *La Marquise*, ist groß, gleichet der Gestalt nach der *bon Chrétien d'hyver*, wenn der Boden feucht ist, ist dieser aber trocken, so

so gleichet sie der Blanquet. Sie ist wohl gestaltet, hat ein kleines hohles Auge; die Schaale ist grünlicht:gelb, und fällt an der Sonne ins rothe. Ihr Fleisch ist schmelzend und zart, ihr Saft zuckerreich und bisamisch, wenn sie ihre gelbe Farbe im Reifen erreicht.

80. *Le bon Chrétien d'Espagne*, hat dieselbe Gestalt, als die bon Chrétien d'hyver. Sie wird schön roth; ihr Fleisch ist trocken und mürbe, gut zur Tafel, roh und eingemacht zu essen.

81. *La Louise bonne*, ist groß, mehr lang als rund, der St. Germain etwas ähnlich, von weißlicher Farbe und mit einem kurzen Stiel. Sie ist fleischigt und etwas gekrümmt; das Auge nebst der Blume ist klein, die Schaale sehr glatt und Anfangs grün. Sie hat ein sehr zartes und süßsaftiges Fleisch, sonderlich wenn sie in einem trocknen Boden wächst, sonst wird sie sehr groß und unschmackhaft. Sie ist Anfangs Decembers eßbar.

82. *La Crassane*, oder *Bergamotte Crassane*, ist groß, rund und von graugrünlicher Farbe, wird gelblicht, wenn sie reif ist, hat ein Loch und Auge am Stiel; sonst ist die Schaale rauh, wird auch an der Sonnenseite gold:gelb. Ihr Stiel ist sehr lang und krumm, ihr Fleisch schmelzend und zuckersüß, auch würzhast; sie wird sehr geachtet, und ist Anfangs Novembers eßbar.

83. *La Crassane panachée*, die gestreifte. Diese ist der vorigen in allem gleich, die Veränderung bestehet in sehr angenehm in die Augen fallenden Streifen; ihr Blatt ist auch mit einem weißen Rande eingefast.

84. *La Pastorale*, oder *Musette d'automne*. Sie ist lang und von ziemlicher Größe; hat eine gräulichte Haut, und fast schmelzendes und bisamisches Fleisch. Es ist eine gute Birn, und dauert bis im December.

85. *Muscat fleuri*, oder *Muscat à longue queue d'automne*, die Herbst Muscateller mit langem Stiel. Dies ist eine herrliche, runde, mittelmäßig große, mit dunkelrother Schaale und zartem schmackhaften Fleisch versehene Frucht. Sie wird um die Mitte des Octobers reif.

86. *L'Amadotte*, ist eine mittelmäßig große, etwas lange, oben aber platte, rauhschälige und röthlichte Frucht. Das Fleisch ist trocken, und von köstlichem würzhaften Geschmack, wenn sie auf einen Wildling gepfropfet ist; bleibt sechs Wochen gut, und ist zu Ende des Novembers eßbar.

Das Holz dieses Baums ist insgemein dornicht, und wird unter den Birnstämmen für die beste Sorte gehalten, um schmelzende Birnsorten darauf zu oculiren oder zu pfropfen, weil sie etwas von ihrem würzhaften Geschmack bekommen.

87. *Le*

87. *Le-petit Oing*, die kleine Schmalzbirn, auch *Bouvar*, *Rouffelet d'Anjou*, *la Madonne* und *Merveille d'hyver* genannt. Sie hat die Form und Größe der Ambrette, oder der *le Chasserie*; ihre Schaale aber hat eine hellgrüne Farbe, und ist etwas gefleckt; der Stiel ist ziemlich lang und dünne, das Auge groß mit einer tiefen Höhlung, ihr Fleisch sehr zart und fließend, ihr Saft ist zuckersüß und hat einen würzhaften Geschmack; sie wird im November und December eßbar. Es ist eine der besten Früchte dieser Jahreszeit.

#### Von den Winterbirnen.

88. *l'Epine d'hyver*, ist ziemlich groß, mehr lang als rund, grün, und reif wird sie gelblich. Sie ist sehr schmelzend und bisamisch, auch zart, hat den feinsten Geschmack, wenn sie auf Quitten gepfropfet ist, und im leichten trocknen Boden stehet, wird im November eßbar, und hält sich noch zwei Monate.

89. *Le Bezi de Quessois*, ist eine kleine, fast runde, sehr braungelbe mit rothen Flecken versehene und schmelzende Birn. Man nennt sie auch *Beuré d'hyver*. Sie reifet im November und wächst Troschelweis, muß aber nicht stark beschnitten werden, denn sie bringt ihre Blütenknospen am Ende ihrer Reiser.

90. *La Virgoulé, Bujalæf, Chambrette* und *poire de glace* in Gascogne genannt. Sie stammt aus dem Dorfe Virgoule im Limonesischen her, ist groß, mehr lang als rund, dick am Stiel, und noch dicker am Auge, wird goldgelb, wenn sie reift, und ist überall mit grauen Toppeln versehen. Ihr Stiel ist dick und krumm, ihr Fleisch fließend, und hat einen köstlich süßen, etwas gewürzhaften Geschmack und Saft, und dauert bis im Januario. Der Baum wird sehr groß, wächst ordentlich und trägt häufig; er wird auf einem Quittenstamm am stärksten.
91. *L'Ambrette*, ist von mittlerer Größe, rund, weißlicht von Farbe im leichten, und grau auch rötlich im schweren Boden. Sie hat ein schmelzendes Fleisch, ihr Saft ist zuckerreich, erhaben und sehr achtbar, und hat einen schönen Bisamgeruch. Das Holz ist ziemlich dornicht, wenn sie auf Wildlingen gepfropft wird, sie geräth aber am besten auf Quitten, und ist bis zu Ende des Januars eßbar.
92. *La Solitaire* oder *la Mansuette*, ist der bon Chrétien ziemlich an Frucht, Holz und Blatt ähnlich; sie ist aber nicht so groß am Auge, hat ein etwas mürbes Fleisch, ist von süßem und angenehmen Geschmack, und in Flandern sehr geachtet.
93. *Le Chasserie* oder *Bezi de Chasserie*, ist mittlerer Größe, eirund und von weißlichter Farbe.

Farbe. Sie ist schmelzend und zart, ihr Saft zuckerreich und bisamisch, ihre Blätter sind lang und schmahl. Es ist eine der besten Winterbirnen.

94. *La poire de Jardin*, die Gartenbirn, ist eine sehr große, runde, stark rothe, und im December reif werdende Frucht.
95. *Le Martin Sire*, oder *Poire de Romeville*, ist mehr lang als rund, von mittlerer Größe, grünlicht und glatt, ihr Fleisch ist halb mürbe, von süßem Saft, und man isset sie im Januar. Sie wird auch an der Sonne hellroth, und das grüne wird gelb; wenn sie auf einen Quittenstamm gepfropft, wird sie klein und steinigt.
96. *La Royale d'hyver*, in Italien *Sapina Carpi*, ist schön, groß, mehr lang als rund, an Gestalt und Farbe der Sommer: *Bon Chrétien* fast ähnlich; sie nimmt eine rothe Farbe an, und wird gelb, wenn sie reif ist; ihr Fleisch ist weich, schmelzend und sehr zuckerreich, im trockenen und warmen Boden. Das Holz ist groß, das Blatt breit, wie ein Kahn geformt, will aber auf einen Quittenstamm nicht fort: sie ist noch im Januar und Februar gut.
97. *Le Martin sec*, von Champagne, ist der Gestalt und Farbe nach der *Roussellet* ziemlich gleich. Es ist eine länglichte Birn, deren Schaale an der Sonnenseite dunkelroth,

roth, an der andern Seite aber hellroth wird; das Fleisch ist kurz, brüchigt und zart, ihr Saft ist zuckersüß und wohlriechend. Sie wird auf einem Wildling unvergleichlich, auf Quitten aber steinigt und trocken. Sie ist um die Mitte Novembers eßbar und dauert zwei Monat.

98. *La Bergamotte de Souleurs*, ist ziemlich groß, nicht so platt, hat aber dieselbe Farbe, als die Herbstbergamotte. Sie hat ein weiches und fließendes Fleisch, ihr Saft ist zuckersüß und dauert bis im März.

99. *Le Bezi de Chaumontel*, wird auch *Beuré d'hyver* genannt, ist der rothen *Beuré gris* an Gestalt und Farbe ähnlich, nur ist erstere am Stiel dicker, und wohl noch einmal so groß; ihr Fleisch ist weich, schmelzend und hat dabei einen zuckerreichen Saft. Sie ist noch im Februar gut.

100. *Le Colmar*, oder *poire Manne*, ist groß, mehr lang als rund, hat mit der *Virgoulé* fast einerlei Gestalt, ist aber größer. Sie ist weißlicht-grün, wird etwas roth an der Sonnenseite, und hat überall graue Toppel; das Fleisch ist weich und zerfließend, der Saft zuckersüß, auch von sehr feinem Geschmack. Sie ist eine der besten Winterbirnen, und dauert zu Zeiten bis im April.

101. *La poire de Tonneau*, ist so groß am Stiel als am Nuge, wird groß, und ist sehr gut eingemacht zu essen.

102. *Le*



102. *Le Saint Germain*, ist groß, lang und grau, mit grün vermischt, welches sich, wenn sie reif ist, ins gelbe verliert, an Gestalt und Größe der *bon Chrétien d'été* gleich, aber am Stiel etwas zugespitzter. Sie hat ein weiches schmelzendes Fleisch, mit zuckersüßem und würzhastem Geschmack, und ist dabei sehr saftig. Sie ist eine der besten Winterbirnen, und dauert zuweilen bis im April. Der Baum wächst schön, hat lange, etwas schmale und krumm zurückgebogene Blätter.
103. *L'Orange d'hyver musquée*, hat die Gestalt der andern Orangen, ist aber weißlich von Farbe, hat ein etwas hartes Fleisch, einen erhabenen Saft, und ist im März und April noch gut.
104. *Le Rouffelet d'hyver*, hat die Größe und Gestalt der *Rouffelets*; ihre Farbe kommt der *Martin Sec* sehr nahe. Sie nimmt roth an, ist etwas hart von Fleisch, hat einen angenehmen Geschmack, und reifet im März.
105. *Le bon Chrétien d'hyver*, ist eine alte bekannte und den Sommerforten ähnliche Birn; nur wird diese härter vom Fleisch, auch größer, goldgelber und röther, wenn sie auf einen Quittenstamm gepfropft, als auf einen Wildling, der hochstämmig wird; auch geräth sie besser am Espalier, als im Freien. Sie dauert bis ins Frühjahr.

106. *Le*

106. *Le bon Chrétien d'Espagne d'hyver*, ist eine große pyramidenförmige, an der Sonnenseite purpurrothfärbige und schwarzgefleckte Birn; die andere Seite ist blaßgelb, das Fleisch brüchigt, und wenn der Baum in einem leichten und fetten Boden stehet und auf einen Wildling gepfropft ist, so ist ihr Saft sehr süß und bisamisch. Sie wird zu Ende Decembers reif und dauert noch sechs Wochen; auf Quitten wird sie herb und steinigt.
107. *L'Angélique de Bourdeaux* oder *St. Martial*, ist der bon Chrétien d'hyver ziemlich ähnlich, aber platter und nicht so groß. Ihr Fleisch ist brüchigt und zuckerreich, dauert auch sehr lange. Sie ist von gelblicher Farbe, an der Sonnenseite aber wird sie fast purpurroth. Sie dauert bis im März.
108. *La Bergamotte Bugi de Pâque* oder *d'hyver*, die Oster- oder Winterbergamotte. Sie ist der Herbstbergamotte fast ähnlich, aber länger, halb weich von Fleisch, gelblicht, wenn sie reif ist, und hat darneben überall viele graue Warzen. Sie dauert bis im März.
109. *Le Muscat allemand*, die teutsche Muscatellerbirn, ist eine ausnehmend gute, mehr lange als runde, der Royale d'hyver gleiche, gezackte, und auch in Ansehung ihrer Blätter derselben gleichende, aber  
gegen

gegen das Auge nicht so breite, viel grauer, und an der Sonnenseite wenig rothe, weiche und schmelzende, etwas bisamische Frucht. Man isset sie im März, April, und auch zu Zeiten noch im Mai.

110. *La poire de Naples*, die Birn von Neapolis, ist ziemlich groß, ein wenig lang und grünlicht; ihr Fleisch ist brüchigt, und hat einen süßen Saft. Man isset sie noch im März. Ihre Blätter sind lang, schmal wellenförmig, und sehr besonders gebaut.

111. *l'Impériale*, mit Eichenartigen Blättern, ist eine grünlichte, der gemeinen Virgoulé gleichende Birn, die bis im April und Mai dauert.

112. *La poire St. François*, die St. Franciscusbirn, ist mehr lang als rund, von grauer Farbe und roth an der Sonnenseite; schmeckt sehr gut gekocht; ihr Saft hat einen Bisamgeschmack, und die Frucht ist nicht steinigt, sie ist auch ziemlich gut roh zu essen, dauert lange, und ist nur für hochstämmige Bäume.

113. *La Bergamotte d'Hollande*, die Holländische Bergamotte, ist ziemlich groß und rund, und wie die andern Bergamotten gestaltet. Ihre Farbe ist grünlicht, ihr Fleisch halb weich und zart, ihr Saft erhaben; es ist eine gute bis im Junius dauernde Birn.

114. *La*

114. *La Sainte Augustine*, hat fast die Größe der Mittel; *Virgoulé*, ist aber etwas kürzer und am Stiel dünner; die Haut ist schön Citronenfärbig und an der Sonnenseite roth gefleckt. Ihr Fleisch ist zart, aber nicht schmelzend, und im December eßbar.
115. *Le Citron musqué*, ist eine runde, gelbe und rothe, sehr glänzende und schöne, nach Bisam riechende, aber dabei etwas trockene, und im December reiswerdende Frucht.
116. *Le Saffran d'hyver* oder *l'Orange de St. Loo*, ist eine große, runde, weiche und gelb- fleischigte, grauhäutige, ziemlich lang dauernde, dabei sehr gute Frucht.
117. *Le Sucré verd*, die grüne zuckerreiche, ist eine grüne, den Bergamotten ähnliche, aber länglichtere, sehr weichfleischte und häufig tragende Birn.
118. *Le Sucrin noir*, ist eine zugespitzte, mittel- mäßig große, schwarzbraunfärbige Birn, mit köstlichem Saft.
119. *Le bon Chrétien doré*, ist ohne Kerne, hat viel zarter Fleisch, ist nicht steinigt, wie die andern, und färbt sich, nachdem sie an die Sonne mehr oder weniger, vornehmlich en espalier, kömmt.
120. *l'Orange musquée*, oder *la poire Madeleine*, ist eine runde, grüne und gelbwerdende Birn; ihr Saft ist sehr erhaben und  
bisa:

bisamisch. Es ist eine köstliche Birn, obschon das Fleisch grob und hart ist.

Von den zum Gebrauch vorzüglichsten  
Kochbirnen.

121. *Le franc réal*, ist eine große, ein wenig lange, grünlichte, überall grau getipelte, eingemacht und gedämpft sehr gute, volltragende Birn. Das Holz und die Blätter sind wie mit Mehlstaub bedeckt.
122. *Le Catillac*, ist eine sehr große, weißlichtgrüne, mit grauen Toppeln und Flecken versehene, mehr runde als lange, gekocht gute und auf allerlei Art zugerichtete, eßbare Birn. Ihr Holz ist groß und die Blätter sind breit.
123. *La double fleur*, mit gefüllter Blüthe. Dies ist eine lange, graue, an der Sonnenseite rothe, mit gefüllter Blüthe versehene, schön aussehende, zum kochen sehr gute und lange dauernde Birn.
124. *La poire de livre*, die Pfundbirn, ist sehr groß und ziemlich rund, auch sehr gut gekocht. Der Baum treibt stark, sein Holz ist groß, und das Blatt sehr breit; sie geräth auf hochstämmigen Bäumen am besten.
125. *La Douville* oder *poire de Provence*, ist eine große und lange, rothgelbfärbige, nicht steinigte, zum kochen sehr geachtete Birn.

126. *Le*

126. *Le Citron d'hyver*, die Wintercitrone, ist eine sehr große, der Gestalt und Farbe nach einer Citrone ziemlich ähnliche, hartfleischigte und steinigte, bis im März dauernde Birn.
127. *Le Parfum d'hyver*, oder *Bouvard Musqué*, ist eine große runde Birn, von schöner grüner Farbe und Ansehen; trägt häufig und ist zum Kochen köstlich.
128. *La poire Jenart*, oder *Beuré d'hyver*, ist eine große, lange, grüne, schmelzende Birn, die aber keinen köstlichen Saft hat.
129. *Le petit Certeau*, ist eine lange, schmale, sich färbende, gekocht und eingemacht sehr gut schmeckende Birn.
130. *Le Dagobert*, ist ziemlich lang, groß, roth, und zum Kochen eine der besten Birnen.
131. *La Fontarabie*, oder *gros Muscat lion*, ist eine große, schön gelb gefärbte, nicht steinigte, gekocht sehr gute und wohlschmeckende Birn.

## Anmerkung.

Es giebt noch sehr viele Sorten Birnen, ja fast jedes Land bringt seine eigene Sorten hervor; die angeführten Sorten aber sind die geachtetsten in Frankreich, welches das einzige Land in der Welt ist, das mit den meisten und besten Sorten dieser Art Obst prangt, welches

Ludwig

Ludwig XIV., als ein großer Liebhaber von Obst, aus allen Provinzen nach seinen Gärten kommen lassen, und welches sich um Paris herum sehr vermehrt hat. Deshalb können Liebhaber, denen einige dieser Sorten fehlen sollten, und nach dieser Beschreibung Lust bekommen möchten, sie zu besitzen, sich mit denselben nach ihrem wahren französischen Namen von dorthier versehen: oder auch die hier zu Lande gezogenen mit der Beschreibung jeder Frucht vergleichen, ob sie recht bedienet werden.

### Von der Cultur der Birnbäume.

Die Birnenbäume werden durchs Oculiren oder Pfropfen ihrer Art Stämme, die man Wildlinge nennet, und welche entweder aus Kernen stachlichter wilder und guter Sorten eßbarer Birnen, oder vom Aufschlag wilder Birnbäume genommen worden, erzogen. Quitzen: und Weißdornstämme werden auch gebraucht, und erstere hauptsächlich, wenn der Boden feucht und niedrig liegt. Alsdann kann man allerlei Arten Schmalzbirnen darauf bringen, und diese werden sehr gut gerathen; so wie man auf Weißdorn auch nichts verliert, wenn der Boden zu starr seyn sollte, als worin die Wurzeln dieser letztern am besten durchdringen. Beide Sorten Stämme tragen nicht, wenn man hochstämmige Bäume drauf erziehen will, sondern allein für niedrigwachsende und Hecken.

K

Die

Die Birne No. 86. *l' Amadotte* ist, wie gemeldet, wegen ihres würzhaften Geschmacks, die beste Art Stämme davon zu erziehen, sowohl zu hohen als niedrigen Bäumen.

Die Entfernung, in welcher sowohl hoch- als niedrigstämmige Birnbäume auseinander zu pflanzen sind, richtet sich nach der Güte des Bodens, worin sie zu stehen kommen, und sollen sie lieber zu weit, als allzu nahe beisammen stehen; denn da die mehresten ihre Frucht an den Enden ihrer Zweige tragen, man solche ungern abschneidet, und sie auch nicht allemal, wie die Äpfel, kurzes Tragholz machen, so soll man sie in einer solchen Entfernung von einander pflanzen, daß ihr Holz Platz behalte, sich ausbreiten, auch die Luft und Sonne zu allen ihren Zweigen gelangen könne.

Sie müssen auch beschnitten werden, welches sich aber lediglich von den Holzreisern versteht. Diese werden wie beim Apfelbaum behandelt, und dem starken Wasserholz wird ebenfalls durchs Einkneipen im Mai und Juni, auch noch später im Sommer, Einhalt gethan, oder es wird gar weggeschnitten; das wenige Beschnneiden schränkt sich also lediglich auf alle kleinere Zweige, als die Holzreiser sind, ein, denn sonst würde man sie zu keiner Gestalt bringen können, wiewohl man verschiedene Bäume findet, welche alles Beschneidens ohnerachtet nur desto stärker wachsen. Hieran sind theils die Sorten schuld, die sich besser für hochstämmige

mige



mige schicken, oder auch die sehr lebhafteste wilde Stämme, worauf sie ächt gemacht worden, und in einem lockern und fetten Boden stehen. Solche Bäume soll man erst spät, bis nach ihrem Austrieb beschneiden, oder wenn dieses nichts helfen will, ihnen beim Aufgraben einige der stärksten Wurzeln abhauen; sie aber zu früh zum Fruchttragen zu zwingen, ist bei lebhaft wachsenden Bäumen nicht eher zu rathen, bis der Baum zu seiner gehörigen Stärke und Alter gekommen ist, wiewohl verschiedene Sorten schon früh tragen. Solche Bäume aber werden niemals recht groß, noch werden sie sehr lange dauern; denn sonderlich zeigt dieses frühe und viele Obsttragen eines noch jungen Baumes an, daß der Boden zu mager, der Baum zu früh zu seiner Reife gekommen sey, und folglich nicht lange dauern werde.

Beim Einpflanzen junger Bäume soll man ihnen, wie gemeldet, alle kleine Faserwurzeln benehmen; von den großen läßt man zwei bis drei der besten, die die lebhafteste Farbe haben, auf 8 Zoll lang, setzt den Baum so tief ein als er gestanden, wenn der Boden naß und niedrig liegt; aber etwas tiefer in einer warmen und trocknern Lage.

Der erste Schnitt solcher Bäume geschieht, je nachdem es Espalier- oder Kesselbäume seyn sollen, nach der Lage, welche die Ausschößlinge zu dieser Absicht erfordern, bis auf vier Augen, welche stehen bleiben; an Espalier- und Kessel-

bäumen werden die Sommertriebe gleich durch Stäbe, Reifen zc. nach ihrer Gestalt angeheftet und gezogen, damit man sie desto eher frei wachsen lassen kann. Im folgenden Jahre werden diese Holz: oder auch Leitreiser, welches die Endreiser sind, auf fünf bis sechs Augen eingestukt, und alles kleine Holz läßt man ihm, wenn es nicht zu schwach und dabei lang ist; dann wird es halb durch oder auf drei Augen abgebrochen; dieses Einstuken der Holzreiser wird bei dem frischen oder schwachen Treiben des Baumes entweder länger oder kürzer eingestukt. Ueberhaupt soll man sich nach der Größe seiner Frucht richten, ob sie groß oder klein ist, und darnach den Raum zwischen den Zacken mehr oder weniger einschränken, so daß die Frucht beim Hängen Freiheit habe, ohne sich im geringsten zu reiben, welches der Frucht schädlich ist. Ehe man aber ein Holzreis ganz wegschneidet, zumal wenn es an großen starken Zacken hervor gewachsen ist, soll man sehen, ob man aus ihm nicht einige kleine Reiser heraus schießen zu machen für nöthig erachte, einen leeren Raum damit auszufüllen, und so kann man ihn bis auf eines Thalers dick, oder mit dem Rehfußansatz abschneiden, wenn man junges Fruchtholz haben will, und auf ein Auge, wenn es einen Holzweig abgeben soll.

Der Birnbaum behält sein einmal angefestes Fruchtholz sehr lange; denn man findet an einem beinahe 20 Fuß langen Zacken, daß derselbe

selbe

selbe beständig alle Jahr seine Früchte an demselben Holze, nur aus anders gebildeten Tragknospen hervorbringt; anders aber ist es bei Pfirsichen, welche nur ihr bestes Obst am jungen und einjährigen Holze tragen. Im Sommer muß man hier, wie bei andern Bäumen gelehret, die guten Reiser entweder anheften, oder bis im August frei stehen lassen, als wenn man deren Wachsthum durchs Einstuken Einhalt thun kann, wodurch die unterste Tragknospen und deren Holz sehr gestärket werden; es sollen aber 12 bis 15 Augen an noch jungen Bäumen stehen bleiben; an alten Hecken aber kann man sie kürzer und eher einstuken.

Bei jedem Abschnitt eines Reises hat man darnach zu sehen, daß das letzte Auge dahin gekehrt stehe, wohin der Austrieb bestimmt ist, und soll der Schnitt nicht lang, sondern stumpf über einem solchen Auge geschehen, und die höchste Kante über dem Auge zu stehen kommen.

Ein in seiner Jugend wohlgezogener Baum wird selten ins wilde und sehr starke Treiben austreten, wenn man ihn zu Austreibung vieler Knospen und Trageholzes Anlaß gegeben; welches durch Abkneipen starker Triebe und Einstuken im Sommer stark wachsender Holzreiser bewirkt wird, ohne zu dem letzten und gefährlichen Hülfsmittel, die großen Wurzeln abzuhauen, schreiten zu dürfen.

Das Beschneiden dieser Bäume kann vom Einsammeln der Früchte an, bis ins Frühjahr

unternommen werden, je nachdem man es wegen anderer Arbeit am füglichsten findet.

Die Espalierbäume sind in allen Küchen-Gärten den Kesselbäumen vorzuziehen; denn an erstern werden die Früchte vollkommener und nehmen nicht so viel Platz ein, sonderlich wenn man das Land zu mehrern Sachen gebrauchen muß, auch das Umgraben und Düngen des Küchenlandes den Bäumen viel Nahrung giebt.

Alle Sorten Sommer- und Herbstbirnen werden auf hochstämmigen und Zwerg- oder Kesselbäumen wohl reif; die Winterbirnen aber sollten nur an Espaliers stehen, und so, daß sie der freyen Luft ausgesetzt sind und eine etwas gegen Mittag gekehrte Lage haben, um sie in unsern Gegenden vollkommen reif und ausgewachsen abnehmen zu können. Die Früchte soll man auch nicht eher abpflücken, als bis sie sich leicht mit ihrem Stiel vom Holz ablösen lassen; geschiehet es zu früh, so wird man fast allezeit etwas vom Tragholz und den jungen Fruchtknospen mit abreißen, und soll man die Winterbirnen so lange an den Bäumen lassen, als es das gelinde und gute Wetter gestatten will, aber zur Abnahme alsdann allezeit trockenes Wetter erwählen, und damit behutsam umgehen, damit sich die Früchte im geringsten nicht drücken, oder eine Quetschung erhalten, wovon sie alsbald anfaulen werden.

In



In der Fruchtkammer kann man sie sachte auf Haufen legen, damit sie schwitzen, Luft durchstreichen lassen, und dieses zwei Wochen lang; hernach aber jede Frucht mit einem Lappen abtrocknen, und jede Sorte bei einander in Körben mit Weizenstroh zwischen Früchte und Körbe einlegen, mit gedachtem Stroh gut zu decken, in einer trocknen vom Frost gut verwahrten Kammer hinsetzen, und ihnen nur die möglichst wenige Luft geben; denn die Luft ist ihnen zu dieser Zeit mehr schädlich als nützlich, sie mag feucht oder trocken seyn. Je besser alles fleischigte Obst, was sich aufbewahren läßt, von aller eindringenden Luft geschützet ist, desto länger läßt es sich auch im guten Stande und Geschmack erhalten, welches sehr oft bewährt gefunden worden.

Die Birnbäume vertragen keinen, zumal langen strohigen Mist unter sich, wenn der Boden trocken ist. Denn dieses verursacht, daß die Wurzeln, welche bei diesen Bäumen gern nach der Tiefe gehen, den trocknen Mist erreichen, und dadurch einen brandigen Saft im ganzen Baum ausbreiten, welches ein Ansatz zur Hauptkrankheit ist und sich schwer heilen läßt. Das beste ist, daß man einen guten Küchenboden oder Feld, oder Grassleck, zu  $3\frac{1}{2}$  Fuß tief, wohl umreolt, doch so, daß das Gras, wenn es nicht sehr queckigt oder pedigt ist, sowohl als das Obere des Küchenlandes und Feldes nur zu

---

zwey Fuß von der Oberfläche zu liegen komme. Dieses wird allem, was man herein pflanzt, in den ersten Jahren die erwünschte Wirkung, und allen Bäumen eine gesunde Grundlage ihres Saftes verschaffen. Oben auf aber können alle jungen Bäume mit wohl verfaulten Mist, so weit ihre zarten Wurzeln gehen, im Herbst belegt werden, welches den Thauwurzeln, zumal bey einem lockeren oder vorher rein gemachtem Lande sehr vortheilhaft ist. Es kann auch dieser Mist, wenn es der Zierlichkeit nicht schadet, den Sommer über liegen bleiben, oder im Fall man ihn eingraben müßte, wäre es sehr dienlich, diese jungen Wurzeln im Sommer vor den brennenden Sonnenstrahlen mit grünem Rasen umgekehrt zu belegen; die Thauwurzeln werden darunter frisch erhalten, wachsen gut fort, erhalten den Baum bei beständigem guten Saft, welches nur durchs Begießen verschlimmert wird, welches die Erde um diese zarte Wurzeln allzu fest, und die Veränderung zwischen Hitze und Kälte allzu sehr empfinden macht.

---

## Zwanzigstes Kapitel.

## Von den Johannisbeersträuchern.

*Ribes*, der Johannisbeerstrauch. Franz. *Le Groseiller*. Engl. *The Currant tree*.

1. Die gemeine rothe Johannisbeere.
2. Die große teutsche rothe *dito*.
3. Die gemeine weiße *dito*.
5. Die Johannisbeere mit fleischfarbener Frucht.
6. Dieselbe mit Stachelbeerblättern.
7. Die kleine wilde Johannisbeere.
8. Die schwarze Johannis- oder Ahlbeere, deren Blätter stark riechen.
9. Die Johannisbeere mit gelbgestreiften Blättern.
16. Die gemeine *dito*, mit anmuthig grün und weiß gescheckten Blättern.
11. Die weiße *dito* mit gestreiften Blättern.
12. Die Johannisbeere mit gestreiften Stachelbeerblättern.

K 5

13. Die

13. Die schwarze Johannisbeere mit gestreiften Blättern.
14. Die Amerikanische schwarze Johannisbeere ist an der Blüthe von den andern Sorten sehr unterschieden.

Die fünf ersten und die achte Sorte, sind diejenigen, welche in Fruchtgärten gezogen zu werden verdienen; die andern aber sind mehr für Lustwälder, als zum Nutzen bestimmt.

Alle mit scheckigten Blättern belaubte Sorten machen im Frühjahr ein gutes Ansehen; im Sommer werden die Blätter auch grüner.

Sie können aus ihren eingelegten starken Reisern im schattigten Boden, wo sie leicht Wurzel schlagen, oder durch Ausschösse ihrer Wurzeln vermehrt werden; im Sommer hält man sie vom Unkraut rein, und läßt sie zwei Jahr an diesem Orte, wo man sie schon zu allerhand Figuren aptiren kann. Es läßt sich dieser Strauch auch willkührlich ziehen; da es aber eine gute Frucht ist, so verdient sie an südöstlich liegenden Mauern gepflanzt zu werden, da sie an 14 Tage früher reifen, und an Nordwänden werden sie ihre reife Früchte lange erhalten. Sie können daselbst 8 Fuß von einander stehen: und läßt man ihnen zwischen ihren Zacken 6 Zoll Raum, so wachsen sie auch ziemlich hoch.

Im Garten kann man sie zu Brusthecken und Kugeln, auch zu allerhand Figuren schneiden; diejenigen aber, die an Wänden oder Espaliers



Espaliers stehen, können angebunden werden, und da man ihnen nur ihre Leitzweige läßt und alle übrige starke auf ein Auge abschneidet, so werden sie die besten, meisten und größten Früchte hervor bringen. Auch an Kugeln, Hecken ic. soll man inwendig kein starkes Holzreis lassen, wenn sonst alle Stellen ausgefüllet sind, sondern ihnen inwendig Luft verschaffen, wodurch man durch das bessere Obst schadlos gehalten wird. Da sie auch ihr Obst an dem Holze vom vorigen Sommer bringen, so hat man solches sorgfältig zu lassen, und so es zu flattericht wachsen sollte, es einzustutzen, woraus allezeit mehr hervor wächst, und sie vollkommen tragen werden.

Sie lieben einen mehr trocknen als nassen Boden, dauern ziemlich lange und tragen allezeit häufig.

---

Ein und zwanzigstes Kapitel.

Von den Himbeersträuchern.

---

*Rubus*, der Himbeerstrauch. Franz. *Framboisier*. Engl. *The Raspberry tree*.

1. Die gemeine rothe;
2. Die späte rothe;

3. Die

3. Die gelbe oder weiße; und
4. Der Himbeerstrauch ohne Stacheln.

Sie lassen sich alle leichtlich aus der Nebenbrut vermehren, welche man im October abnimmt und einpflanzt, damit sie noch vor dem Winter anwurzeln und annoch im folgenden Jahre tragen können. Beim Verpflanzen beschneidet man ihre Faserwurzeln ein wenig; sie sollten aber feucht bleiben und nicht austrocknen: ferner, die sich am Stiel umher zeigende Sprossen soll man ihnen lassen, weil sie alle Jahr aus ihren Wurzeln neues Holz machen, und das alte abstirbt; deshalb sie sich auch nicht zu Hecken schicken, wohl aber kann man sie Reihenweise 5 Schuh voneinander setzen, oder jedem Strauch für sich einen geräumigen Platz geben; denn jemehr sie Luft haben, um desto besser gerathen ihre Früchte und desto länger kann man davon pflücken.

Im October und November ist es Zeit, ihr altes Holz bis in der Erde wegzunehmen; die jungen Schösse aber beschneidet man bis auf eine Länge von 2 bis 3 Schuh, hernach wird das Land umgraben, und wenn dieses vorher etwas gedünget worden, werden sie besser tragen. Im Sommer hält man sie vom Unkraut rein.

Es ist gut, wenn alle Jahr einige neue Sträucher gepflanzt werden, denn da sie die ersten drei Jahre die größten Früchte bringen, so ist es gut alle Jahr sowohl große als viel Früchte zu

zu

zu haben; sonst können diese Stauden viele Jahre dauern. Ihre Früchte aber sind immer kleiner, obgleich häufig.

Ihr bestes Erdreich ist ein frischer, sandiger, leimigter, weder allzu nasser noch zu trockener Boden.

---

Zwey und zwanzigstes Kapitel.

Von den Weintrauben und ihren Stöcken.

---

*Vitis*, Franz. *La Vigne*, der Weinstock. *Le Raisin*, die Traube. Engl. *The Vine*. *The Grape*, die Traube.

1. *Le Raisin précocé*, *Morillon noir hâtif*, *Raisin Sainte Madéleine*, ist eine kleine, mit dichten kleinen trüb-schwarzrothen, etwas dickhäutigen Beeren versehene, ziemlich süße, und nur wegen ihrer frühen Zeitigung schätzbare Traube.
2. Die trübrothe frühe Ungarische Traube, hat lockere, ein wenig längliche, etwas zähhäutige, dabei sehr süße, und von den Wespen stark verfolgte Beeren.
3. Der frühe Ungarische Wein, mit grossen, runden, schwarzen und gepuderten, sehr saftigen

- saftigen, aber locker am Stamm wachsenden, dabei süßen Beeren mit zarter Haut, wird am ersten reif und ist deswegen zu achten. In Sans-Souci ist dergleichen befindlich.
4. Der frühe Ungarische blaue Wein, ist eine kleine Traube, die aus kleinen, runden und ganz schwarzen, mit blauem Staube bedeckten, dünnhäutigen und sehr süßsaftigen, früh reifwerdenden und doch lange dauernden Beeren besteht. Man findet sie in Sanssouci.
5. Der trübrothe Ungarische Wein, ist eine ziemlich große Traube, mit dicht wachsenden, dünnhäutigen und dabei sehr süßen Beeren; gleichfalls zu Sans-Souci befindlich.
6. *Le Morillon tacconi, Molenard, Fermenteau*, auch *Bourguignon* genannt, hat schwarze dichte Beeren und eine kurze Traube. Seine Blätter sind, wenn sie hervor wachsen, wie stark mit Mehl gepudert, deshalb man sie die Müllertraube nennt. Sie trägt häufig und ist dauerhaft, daher sie, um Wein daraus zu pressen, in Bourgogne sehr geschätzt wird.
7. *Le Morillon noir ordinaire*, die schwarze gemeine Morillon, ist eine mittelmäßig große, mit etwas länglichten, ganz schwarzen und locker hangenden Beeren versehene Frucht. Sie ist vortreflich zum essen, und man macht auch den besten Wein davon. In Bourgogne nennt man ihn *Pineau*, und in Orleans *l'Auvernat*.

8. *Le*

8. *Le Morillon blanc*, der weiße Morillon, ist auch vortreflich, die Haut aber zäher.
9. *Le Chasselas blanc*, *Bar sur aube*, *Royal Muscadine*, teutsch: der schön Edel vom Rhein. Dies ist eine lange, große, weiße, an der Sonne gelbbraune Flecke bekommende Traube. Sie wächst dick, und es wachsen zuweilen oben noch zwei Nebentrauben. Die Beeren sind rund, fleischigt, von sehr süßem und bisamischen Geschmack, sind die besten zum essen, aufzuheben und Wein daraus zu pressen, zumal am Rheinstrom.
10. *Chasselas noir*, oder die schwarze *Muscadine*. Die Beeren sind so groß als an der vorigen, und wachsen auch dicht aneinander; die Trauben sind größer und werden später reif; der Saft ist sehr köstlich; wenn der Stock eine rechte warme Lage hat, so trägt er stark und die Trauben werden im September reif.
11. *Chasselas rouge d'Espagne*, oder die rothe Spanische *Muscadine*. Ihre Beeren sind etwas größer als an der vorigen, und wachsen dünner am Stamm, sind blaßrother Farbe, und haben einen sehr süßen Saft; hingegen werden sie später reif.
12. *Le Raisin de Lindau*, der frühe Leipziger, *Melier blanc* in Champagne genannt. Dies ist die schönste Sommertraube von Geschmack und Güte. Sie macht eine ziemlich große, mehr breite als lange Traube, mit klaren

klaren, gelblichtgrünen, wie ein Ey geformten, ziemlich großen, ausnehmend zarthäutigen und süßsaftigen zerfließenden, fleischigten Beeren. Ihr Holz ist fleckigt, und hat mittelmäßig große, dabei glatte, dunkelgrüne und wenig eingezackte Blätter. Sie wird Ausgangs August reif und dauert bis im Herbst.

13. *Raisin de Canada, Cioutad* auf Spanisch, der Petersilienwein, also nach seinem Blatt benannt, welches am mehrsten und tiefsten von alle Weinsorten ausgezackt ist. Die Traube gleicht an Größe, Güte und Geschmack dem schön Edel, ist aber lockerer von Beeren und wird später reif. Wenn der Stock alt ist, trägt er häufig. Er ist in Sans: Souci befindlich.

14. *Corinthenwein ohne Kerne mit weißen Beeren*, ist eine lange, mittelmäßig große Traube, deren Beeren nicht sehr klein sind, aber dicht zusammen wachsen. Sie werden erst im October reif, alsdann werden sie hell und gelb. Man hat sie zu Sans: Souci. Es giebt auch blaue und rothe Corinthentrauben.

15. *La Muscadine - Diamant, fendant blanc*, ist eine große, lange, mit großen, runden, weißlichtgelben, nicht sehr dicht wachsenden Beeren versehene, weichfleischigte, sehr saftige, ausnehmend süß und bisamisch schmeckende, klarhäutige und fast durchsichtige Traube. Einige weiße Adern laufen längs  
den

den Beeren und umgeben dieselben. Die Frucht wird im September reif.

16. Die *Fruh van der Lahn*, ist eine in Holland aus Kernen gezeugte, große, mit sehr großen, runden, goldgelben, durch weiße Adern der Länge nach bestreiften Beeren versehene Traube. Ihre Haut ist nicht so klar, als an der vorigen; dennoch aber von sehr süßem bisamischen Geschmack, nebst etwas brüchigen Fleisch. Sie wird oft zwiewächsig, das ist, sie hat große und kleine Beeren zugleich. Ist zu Sans: Souci befindlich.

17. *Le grand Provençal hâtif*, die große frühe Traube aus Provence, ist eine sehr große, an 18 Zoll lange Traube, woran oben noch einige auswachsen, so daß sie oben sehr dick und unten spiz wird. Der Stock trägt häufig, und die Frucht ist eine der schönsten Herbsttrauben. Ihre Beeren sind ziemlich groß, wie an der Chasselas blanc, grünlichtgelb und länglicht, von angenehmen Geschmack, mit sehr saftigem Fleisch. Sie dauert aber nicht lange, hat eine feine und zarte Haut, wie der früh Leipziger; die Beeren plaken aber sehr leicht, daher sie auch bald faulen, wenn sie nicht Luft haben. Ist in Sans: Souci befindlich.

18. *Le grand Provençal jaune*, die gelbe dito. Dies ist eine sehr große, lange, wie die vorige gestaltete, dabei mit runden, fleischigten, gelben, gut reifenden Beeren versehene

L

sehene

sehene Frucht. Der Geschmack ist wie der der Chasselas blanc, nur faulen die Beeren leicht vom Kamm los, wenn die Masse oder ihr Schweiß sich nicht durch die Luft abtrocknen kann. Die Traube wird im October reif.

19. *Le grand Provençal verd*, die grüne dito, hat dieselbe Größe, Geschmack und Güte, als die vorhergehende; nur werden die Beeren nicht völlig so groß, faulen auch leicht, und wenn sie reif sind, haben sie eine gelbgrüne Farbe. Sie werden im October reif. Man nennt sie auch *Pendoulau* in Provence.
20. *Le Muscat blanc*, auch *Frontignac* genannt, ist eine schöne, lange, mit runden dicht aneinander wachsenden Beeren versehene Traube, daher sie mit der Scheere locker gemacht werden müssen, wenn sie noch klein sind; sie wächst oben breit, wird etwas spät reif; ist aber gut aufzuheben, Wein davon zu machen und zum trocknen; hat einen starken Bisamgeschmack, und ist fleischigt. Die Holländer nennen sie *Kattepifs*.
21. *Le Muscat jaune de Portugal*, die gelbe Portugiesische Muscatellertraube, ist der vorigen gleich, wird aber länger und hat lockere Beeren, welche an der Sonne braune Flecke bekommen. Sie hat einen starken Bisamgeschmack, ist fleischigt, dauert lange, und wird fast Bernstein gelb von Farbe. Ist in *Sans-Souci* befindlich.
22. *Le Muscat rouge*, die rothe Muscatellertraube, hat die Gestalt der vorerwähnten,

ten,



ten, außer daß die Farbe trübbroth ist, und die Frucht später reif wird, nicht so öhligt und stark bisamisch ist; in Sans: Souci.

23. *Le Muscat noir*, die schwarze Muscatteller, ist kleiner von Trauben als die vorige, trägt auch nicht so voll. Ihr Saft und Geschmack ist aber feiner, als aller vorhin gedachten, und nicht so fleischigt. Die Beeren sind ganz schwarz mit blauem Staube bedeckt; die Haut ist auch zärter; in Sans: Souci.
24. *Le Muscat gris*, der graue Muscatteller, hat eine röthliche, braune, mit grün vermischte Farbe, sonst von Gestalt, Größe und Geschmack dem weißen Muscatteller oder Frontignac ähnlich; wird spät reif und faulet leicht, weil die Beeren gern zu plaken pflegen.
25. *Le Muscat d'Alexandrie, de Jerusalem, passe musqué, Raisin d'Alogo*, der Muscatteller aus Alexandrien, Jerusalem 2c., ist eine sehr große, mit eiförmigen, sehr großen, Bernstein gelben Beeren versehene, mit weißem Staub bedeckte, schöne, aber im Freyen schwer reif werdende, sonst vom Geschmack köstliche und hoch bisamische Traube. Die Beere ist fleischigt und folglich zu den Rosinenarten zu zählen; in Sans: Souci.
26. *La Damascène rouge*, die rothe von Damascus, ist der vorigen an Gestalt und Größe gleich, außer daß diese Beeren blau-roth sind und keinen bisamischen Geschmack haben. Ihr Fleisch ist sonst sehr saftig, aber doch eine Art Rosinentraube, wird draussen

an einer warmen Lage noch ziemlich reif. Sie wächst locker von Beeren; deshalb sie gut zum aufheben ist. Sie muß aber recht reif werden.

27. Die weiße Ungarische, ist eine ziemlich lange Traube, mit länglichten, grau getippelten Beeren; hat einen feinen öhlichten, sehr süßen und fetten Geschmack; die Beeren sind gelblichweiß, werden wohl reif und wachsen dicht aneinander.

28. Der Wein aus Smirna, ist dem vorigem fast an Geschmack und Güte gleich, aber doch zärter von Fleisch, sehr saftig, mit größern, langen, braun getippelten Beeren gleichfalls versehen, und sind seine Trauben auch viel größer.

29. Großer blauer Rheinwein von Frankendahl, ist eine sehr große, dichte, runde Beeren habende, schwarzblaue, oben breit werdende und volltragende, angenehm süßsaftige und etwas fleischigte, an einer Wand gut reif werdende Traube; sie ist in Sans-Souci.

30. Großer blauer von Boromeo, auf teutsch Bockshorn genannt, ist dem vorigen in allem gleich, hat aber große länglichte Beeren. Der Stock trägt voll, die Frucht ist von sehr süßem fleischigtem Saft und wird draussen an einem warmem Ort noch gut reif; hat auch einen starken blauen Staub.

31. Die Malvasirtraube, ist von mittlerer Größe, von trüb-rother Farbe, und hat einen feinen erhabenen, etwas bisamischen Geschmack.

Geschmack. Die Trauben sind lang, die Beeren groß, rund und sehr saftig, und der Stock trägt stark.

32. Weißer Malvasir aus Champagne, ist eine lange, weißgelbe Beeren habende Traube, welche meist oft zwiewächsig wird, das ist, kleine und große Beeren zugleich trägt. Der Stock ist allezeit sehr voll, und ist dieses eine köstliche Traube von Geschmack und vielen süßen Saft, hat eine dünne Haut und wird draussen noch gut reif; ist in Sans: Souci.
33. Malvasir-Muscatteller, ist eine breite, ziemlich große, mit bläulichem Staube bedeckte, besonders süße, fette und bisamische, von Geschmack köstliche Traube; hat längliche und dunkel violette Beeren, wird gut reif und dauert lange.
34. Alicantenwein, sind große schöne, etwas dichte, längliche und blauröthe Beeren; haben einen köstlichen, süßen, würzhaften Geschmack und vielen Saft. Die Beeren sind groß und dauern lange, reifen aber etwas schwer; in Italien werden sie *Alabrogica Plinii* genannt.
35. Blauer später Ungarischer, ist eine mittelmäßig große Traube von schwarzblauer Farbe, runden Beeren, mit blauem Staub bedeckt, klebricht süßem Saft, und wird im October reif.
36. Sevillischer langer Cibebenwein, ist eine lange große Traube, mit  $1\frac{1}{2}$  Zoll langen, schmalen, zarthäutigen, sehr saftigen Beeren;

ren; sie wird früh reif, ist sehr süß von Geschmack, dauert aber nicht gar lange.

37. Sevillischer Rosinenwein, ist sehr groß von Trauben und von  $1\frac{1}{2}$  Zoll langen, ganz ovalrunden, gelblicht-weißen, sehr saftigen, fleischigten, süßen, aber spät reif werdenden Beeren; auch will der Stock hier zu Lande nicht häufig tragen.

38. *Lacrymæ Christi*, ist eine Traube vom feuer-spielenden Berg Vesuv bei Neapolis herstammend, wo sie häufig und sogar in den alten Schlacken von den Feuerlaven wächst. Es ist eine mittelmäßig große, schwarzblaue Traube, mit länglichten, nicht gar großen, inwendig einen röthlichen Saft habenden, dabei ausnehmend süßen und aromatisch schmelzenden Beeren; trägt hier zu Lande nicht häufig, wird aber auch spät reif.

39. Portugiesischer Rosinenwein, ist die größte von allen Trauben, und wird so dick, daß man sie verdünnen muß. Der Stock trägt sehr häufig und die Beeren sind länglicht und grünlicht-weiß, auch an der Sonne gelblicht. Im freien reift sie hier zu Lande selten.

40. Die grüne Malvasirtraube, ist eine ziemlich große, mit großen runden, ganz grünen und etwas gelblichten Beeren, an der Sonnenseite mit sehr zarter Haut versehene, ausnehmend süße und saftige, im October reif werdende, aber nicht volltragende Traube; wächst auch bei alten Stöcken nicht wohl aus,

aus, sondern bringt viele kleine unreife Beeren mit hervor.

41. Die große schwarze Spanische oder St. Peterstraube, ist eine sehr große, aber mit Nebentrauben und großen ganz runden und dunkelschwarzen Beeren versehene Traube; ihr Saft ist sehr köstlich und etwas röthlicht; die Blätter sind sehr zerkerbt; es werden aber die Trauben spät reif.
42. Die große weiße Spanische, ist eine sehr große, breite, mit großen länglicht weißen gelben Beeren versehene Traube. Ihr Fleisch ist nicht so derb als an der Rosinentraube, und hat einen süßen Geschmack, wird aber auch spät reif; ist in Sans: Souci.
43. *Le Bourdelas*. Man hat weiße, rothe und schwarze. Es ist dies eine große Traubenart mit großen runden Beeren; wenn sie recht reif werden, ist es eine gute Traube; sonst allezeit gut um Verjus zu Saucen davon zu machen.
44. *Le Sanmoireau* von Languedoc, ist eine ziemlich große schwarze glatte Traube, mit mittelmäßig großen, dicht in einander wachsenden Beeren; der Stock trägt allezeit voll; der Saft ist süß, etwas röthlicht und köstlich. Sie wird spät reif, hält sich aber am längsten von allen Trauben; ist in Sans: Souci.
45. *Le Frementeau* aus Provence, ist eine lange, ziemlich große, etwas trüb:hellrothfarbige Traube, mit violett:weißem Staube bedeckt, länglichter, nicht sehr kleiner, sehr saftiger

ger Beere, von gutem Geschmack, süß und erhaben; der Stock trägt voll; die Trauben werden aber spät reif; in Sans: Souci.

46. Spanischer rother Rosinenwein, ist eine sehr große volltragende Traube, mit ovalrunden großen, braunrothen, mit bläulichem Staube bedeckten, an langen Stielen sehr locker umher hangenden Beeren; werden hier aber selten, auch hinter dem Glase nicht wohl reif.
47. *Le Raisin Suisse*, die Schweizertraube von Languedoc, hat geschleckte Trauben, die aber blos zum Ansehen dienen. Die Beeren sind weiß und schwarz; geschleckt, zuweilen sind sie ein viertel gefärbt, manchmal ist auch die halbe Traube weiß, die andere Hälfte schwarz, auch sind zuweilen an demselben Stocke einige weiß und andere schwarz.
48. *Le Fennetin* oder *Muscat d'Orleans*, ist eine weiße Traube von sehr süßem Geschmack, und gleicht sehr dem Melier.
49. *Le Piquant Paul*, ist eine weiße, sehr süße Traube, die auch Vogelschnabel genannt wird. Die Beere ist groß, sehr lang und auf beiden Seiten zugespitzt; sie wird gut reif und hat einen süßen Geschmack.
50. *Le Rognon de Coq*, Hahnenkloten genannt. Dies ist eine große lange Traube, mit sehr langen, schmalen, gekrümmten, zugespitzten, fleischigten gelben Beeren und wenigem Saft; der Stock trägt sehr voll, die Frucht wird aber selten reif. Sie kömmt  
aus

aus Neapel, wo sie *Uva Cornicione* genannt wird.

51. *Le Maroquin, Barbarons*, in Neapel *Uva Rane* genannt, ist eine violettfarbige, erstauzend große Traube. Ihre Beeren sind groß, rund und hart, dabey ist das Holz röthlicht und die Blätter roth gestreift.
52. *Garidel*, eine Griechische Traube, ist von mittelmäßiger Größe, hat eine dunkelrothe Farbe, kleine Körner und eine zähe Haut. Bey gutem Wetter, wenn diese Trauben wohl reifen, geben sie einen guten Wein; der Stock will aber an einer mittägigen Mauer gepflanzt seyn.
53. Die *Perlentraube*, die man in der Provence *Rin de Ponso* nennt, ist eine große lange, mit mittelmäßig großen, runden, grünlichtweißen Beeren versehene Traube; der Saft ist süßlich-sauer. Sie wird spät reif.
54. *Koche Warnertrauben*. Die Beeren sind groß und von röthlichter Farbe mit Staub bedeckt; die Trauben sind groß und der Stock trägt viel. Sie wird zu Ende Septembers reif, und ist eine schöne Traube. Herr Warner hat sie von Hamburg mit nach England gebracht.
55. Die schwarze Warner- oder Hamburger Traube, hat Beeren von mittlerer Größe, die mehr lang als rund, und wenn sie reif sind, eine schöne schwarze Farbe haben. Der Saft ist sehr köstlich, und hat etwas einen Bisamgeschmack; sie wird um die Mitte

des Septembers reif, und ist mit der vorigen von Hamburg gebracht.

56. Rothe Muscateller von Alexandria, welche einige rothe Jerusalem-Muscatterler nennen. Diese Traube wird nicht so spät reif, als die gelbe dito No. 25, und wird daher derselben um Paris vorgezogen, woselbst sie an einer guten Wand sehr wohl reift; die Beeren sind nicht völlig so groß als an der gelben, sie haben aber gleiche Gestalt und Güte.

Weißer Morillon, ist eine Traube von mittelmäßiger Größe; die Beeren sind fast rund und wachsen dicht aneinander. Ihr Saft ist wohlschmeckend, die Haut aber ist zähe; sie werden an einer Wand wohl reif. Unter No. 8. ist sie mit berührt.

57. Die weiße Auvèrnat. Der Form nach ist sie der unter No. 7. abgehandelten schwarzen Auvèrnattraube, gleich; sie wächst sehr dicht und hat eine trüblicht-weiße Farbe. Der Saft ist nicht so wohlschmeckend, dagegen giebt sie einen guten Wein.

58. Die schiele Auvèrnattraube, ist auch in etwas wie die vorige geformt, aber blos dunkel-braun; die Beeren wachsen etwas lockerer, als in der vorigen, werden auch eher reif; daher ist es besser, dieselbe in Weinberge zu setzen.

57. Muscateller - Cibeben. Dieses ist eine große länglichte, spizige Traube, deren Beeren fest und fleischigt sind, und locker am Stiel wachsen. Sie ist eine etwas späte Frucht;  
im



Sans: Souciweinberg ist sie nur einmal und trägt wenig; sonst ist sie sehr bisamisch und fein vom Geschmack.

60. *Grüner Melier* aus Frankreich, bringt ziemlich große und viel Trauben hervor. Sie werden etwas dicht von Beeren, und diese sind länglicht und zugespitzt, von trüb:grün:licht:weisser Farbe. Es ist ein saftiger Wein, aber in Sans:Souci bekommt er selten einen süßen Geschmack, und verdirbt oft, ehe er reif ist.
61. *Grüner Melier* von Lissabon. Diese Traube, so wie auch die Beeren derselben, sind nicht so groß als die der vorigen; sie sind aber auch zugespitzt, grasgrün, wenn sie reif sind, und haben braune Flecke. Sie gerathen besser in Sans:Souci.
62. *Gelber Melier* von Mallaga, ist der vorigen an Größe und Gewächs auch an Geschmack gleich, welcher süß und würzhast ist; allein seine Beeren sind gelb und hängen lockerer am Stamm, wie bei der vorigen.
63. *Grüner Malvasir* aus Spanien, ist eine köstliche, süße, ganz grüngelblichte, lange, rundbeerigte, mittelmäßig große, aber spät reif werdende Traube.
64. *Großer rother Spanischer Cibeben-Wein*, hat große und lange Trauben, ziemlich große Beeren, ist voller Saft, süß und zart; wird hier im Berge hinter Fenstern noch ziemlich reif.

Anmerkung.

---

 Anmerkung.

Es giebt im hiesigen Königl. Weinberge noch vielerley Trauben, als:

Zarter weißer Cibebenwein aus Spanien.

Grüner Ungarischer später.

Blauer Italiänischer Rosinenwein mit langen Beeren.

Rother zarter Cibebenwein aus Portugall.

Blauer aus Mallaga.

Große rothe Rosinentrauben aus Sevilla.

Großer weißer zarter Cibebenwein aus Sevilla.

Gelber Malvasir aus Portugall.

Großer schwarzer aus Mallaga.

Großer langbeerigter Diamant, der dem Diamantwein an Geschmack, Güte und Saft, auch an Farbe zu vergleichen ist; nur sind die Beeren länglicht.

Schwarzer aus Languedoc, mit locker hangenden, sehr süßen und nicht sehr großen Beeren,

und dergleichen mehr, welche alle spät reifen oder selten zur Vollkommenheit gelangen.

Bon

## Von der Cultur der Weinstöcke.

Die Cultur der Weinstöcke ist so mancherlei, als es Länder giebt, wo der Wein wächst. Denn an Orten, wo mageres Land ist, wird der Stock nicht alt; und hat man allezeit darauf zu sehen, daß man zeitig genug Senker macht, um junge Stöcke vorrätzig zu haben, wo ein alter eingehen will, wie hier zu Lande geschieht. Eins aber wäre zur Verbesserung der hiesigen Weinstöcke in den gemeinen Weinbergen höchst nöthig zu befolgen, und Acht darauf zu haben. Die Stöcke nämlich bleiben mit ihren Reben den Winter hindurch aufrecht stehen, wobei sie viel von aller abwechselnden Luft und Frost ausstehen müssen, und wodurch nicht allein viel Holz verfriert, sondern der Stock auch unten Schaden leidet. Dieses sollte man sorgfältig verhüten, wozu wenig Arbeit nöthig ist, und wodurch dennoch ein großer Nutzen gestiftet wird. Man sollte nämlich die Weinstöcke, wie man im Reiche thut, vor dem Winter sämmtlich auf die Erde ausstrecken, auf welcher man sie denn durch übers Kreuz gestochene Stäbe in ihrer Lage erhält, so daß, wenn auch eines Fingers dick Schnee fällt, das Holz vor aller starken Kälte geschützt ist, und auch unter tiefem Schnee keinen Schaden leidet. Die Stöcke werden auch länger Kraft behalten, welche ihnen sonst, wenn sie der offenen Witterung ausgesetzt sind, entzogen wird. Zweitens machen unsere Weinmeister ihre Bügel, nämlich, die letztere Kraft, welche ein alter Stock hergeben soll, hoch  
in

in der Luft; diese Bügel können auch an jungen Stöcken, ohne große Entkräftung der Hauptpflanzen bewürkt werden. Man nimmt nämlich eine starke untere Rebe, biegt sie, wie einen halben Zirkel in die Höhe, und das Ende davon gräbt man in die Erde ein, so daß an 6 bis 8 Augen aus der Erde kommen, und die Erde den Diameter dieses halben Zirkels vorstellt. Hieran wird man unglaublich größere Trauben erhalten, und sie eher zu ihrer vollkommenen Reife bringen. Die Reben, welche Wurzeln schlagen sollen, müssen auch niemals zu tief eingelegt werden, denn wenn der Stock auch nur  $1\frac{1}{2}$  Schuh tief eingelegt und obenher mit verfaultem Mist und gutem Gassenkoth wohl gedüngt wird, so wird dies dem Stock ungemein wohl bekommen, er wird lange dauern und seine Kraft erhalten. Liegen aber die Wurzeln zu tief, so können sie von der Sonne nicht erwärmt werden, welche ihnen doch so nöthig ist, und wodurch die Güte des Weins so ungemein verbessert wird.

In Oesterreich und Oberungarn beschneidet man die alten Stöcke allezeit auf einen halben Schuh von der Erde, so daß in einigen Jahren, wenn dieser Abschnitt alle Jahr auf derselben Stelle vorgenommen wird, zuletzt ein runder Kopf, wie eine große Wasserrübe, entsteht, aus welchem allezeit genug junge Reben ausschieszen. Von diesen läßt man dann drei der besten stehn, schneidet sie auf vier, und einige auf ein Auge ab, und gewinnt hierdurch vielen und schönen Wein; man machet auch eher keine  
 jungen

jungen Stöcke, als bis die alten schwaches Holz treiben und abnehmen wollen.

Auf den großen Inseln bei Venedig, nämlich auf *Chiosa*, habe ich eine ganz andere Behandlungsart der Weinstöcke gesehen, welche den schönsten reifen Muscateller hervor gebracht haben. Die Weingärten liegen nämlich alle flach, ohne Hügel; in diese legen sie ihre Weinstöcke quer durch oder in die Länge, so daß sich ihre Linien allezeit von Morgen gerade nach Abend zu kehren; alsdann ziehen sie ihren Wein wie an einem Espalier, das aus großen Pfälen und querüber angebundenen Latten besteht. Dieses Espalier steht nicht aufrecht, sondern lehnt sich gegen Mittag an, so daß es mit der Erde einen Winkel von 60 Grad macht; an dieses Espalier binden sie ihren Wein, und legen ihn der Länge nach an, daß es einer wohl bekleideten Wand ähnlich sieht. So wie nun die Trauben schwer werden, neigen sie sich senkrecht gegen die Erde herunter, und sind also den Sonnenstrahlen den ganzen Tag hindurch ausgesetzt, wodurch sie denn von derselben gehörig verköcht und zu einer solchen Reife gebracht werden, daß ihr Wein mit dem besten, in Italien gewonnenen, verglichen werden kann, ohnerachtet diese Insel mitten im Meer liegt, und von den kalten und mit Seesalz vermischten Winden vieles aussteht. Es verdiente diese Art wohl nachgeahmt zu werden, indem sie in einem Küchengarten gute Dienste thun würde; denn da sie diese Linien von Weinstöcken alle 15 auch 20 Schuh von einander anlegen, so haben sie  
zwischen

zwischen diesen Linien das beste Gartengewächs das ganze Jahr hindurch, und hier zu Lande wäre dies auch dazu sehr dienlich, um die kalten Winde von diesen Gewächsen dadurch abzuhalten, sonderlich im Frühjahre und im Herbst.

Zu Neapel ist der Boden viel gesegneteter, denn daselbst sind die Weinstöcke an Pappelbäume von 60 Fuß hoch und noch höher angeheftet, und die Stöcke wachsen auch mit so hoch. Die Bäume stehen in Linien zwischen den Feldern an 30 Fuß von einander, werden alle drei Jahr von ihren ausgeschossenen Reifern abgeputzt, so daß sie einen hohen Pfahl vorstellen, und zu gleicher Zeit werden auch nur ihre Weinstöcke behauen, da sie ihnen einjährige Reben von 16 bis 20 Fuß lang lassen; von einem Baum zum andern hängen sie solche Reben zusammen, so daß es angenehm ins Auge fällt, und die Trauben von unten bis oben an den Baum hinauf und von einem Baum zum andern voll hängen. In den herrschaftlichen und andern Weinbergen um den feuerspeienden Berg Vesuv, lassen sie ihre alten Stöcke an Pfähle gebunden bis 8 Schuh hoch wachsen, und alle 8 auch 10 Fuß ins geviertz stehen andere Stöcke. Die Reben dieser oben ausgeschossenen werden über Kreuz von einem Stamm zum andern gezogen, da denn ihre Trauben herunter hängen, und eine schöne Augenweide und so viel Bogengänge vorstellen. Diese Stöcke, sonderlich von dem Lacrymæ Christi und Muscateller wachsen auch sehr wohl in der alten und obenauf etwas mürbe gewordenen Lava, wel-



runde, ein Fuß im Durchschnitt habende, mit guter Erde angefüllte Körbe, ein, und gräbt den Korb bei dem alten Stock in die Erde: diese Ableger können weit versandt werden, und werden mit ihren Körben in die Erde gepflanzt, der Korb wird mit der Spade einigemal durchstoßen und das Loch angefüllt; oder man nimmt solche Ableger, ohne aber daß ihre Wurzeln trocken werden, und legt sie  $1\frac{1}{2}$  Fuß tief, und so lang sie sind, in die Erde, so daß nur ein gutes Auge mit der Erde gleich hervorrage, und endlich gebraucht man das Schnittholz, welches der unterste Theil einer jährigen Rebe, welche 4, 5 bis 6 Augen, darnach sie stark ist, lang seyn kann, und am untersten Ende läßt man ein Gelenke vom alten zweijährigen Rebholz daran, schneidet solches am Ende glatt herum ab, legt sämtliches Schnittholz, wenn man den Wein früh schneidet, in etwas trockene Erde bis an das oberste Auge ein, bis zur Pflanzzeit, welches im April am besten geschieht. Ehe sie eingelegt werden, soll man ihre unterste Enden einen halben Tag lang in Wasser setzen, und alsdann in gutes frisches Erdreich  $1\frac{1}{2}$  Fuß tief einlegen, so, daß das oberste Ende schreg nach der Mauer, oder seinen Stand heraus laufen möge, gleichfalls so, daß nur ein Auge hervorragt, welches auch noch mit etwas Erde bedeckt werden kann, um die Austrocknung zu verhindern.

Wäre es ein tiefer, feucht liegender Boden, so könnte un:er der Erde, worauf der Weinstock anzulegen ist, Kalkschutt vermischt werden, welches gute Dienste thut. Solche Stöcke von Schnittholz,



holz, welche auf die Stelle, wo sie bleiben sollen, gelegt werden, wachsen ausnehmend gut fort.

Den ersten Sommer läßt man nur den besten Schoß fortwachsen und nimmt alle andre weg; das Jahr darauf schneidet man diesen Schoß bis auf zwei Augen, welche nur bleiben sollen, über der Erde weg. Aus diesen zwei Augen läßt man gleichfalls nur zwei Schösse wachsen und thut die andern weg, bindet sie an, und im Julio stukt man sie auf 8 Augen ab, da man sie vorhero nach gerade von ihrem untersten Geiß oder den Schössen, welche neben den Knospen und Blättern hervor wachsen, gesäubert hat, mit der Vorsicht, daß man niemals ein Blatt neben der Knospe abnimmt, denn diese sind zu vollkommener Auswachsung der Knospen höchst nöthig, noch den Geiß zu oberst wegnehme, sondern allezeit zwei stehen lasse, damit der Wachsthum dadurch fortgehe, und nicht zurück gehalten werde, so daß er durch die Knospen zum größten Schaden der Rebe auszutreiben dadurch verhindert werde. Dieser oberste Geiß kann wiederum, wenn er fortgewachsen ist, auf ein Auge und wieder auf einen Trieb oder Geiß abgestukt werden, und auf solche Art werden die Reben erstarken und den Grund zu einem gesunden und vollkommenen Stock geben.

Das dritte Jahr werden an jedem dieser Hauptreben drey Augen gelassen und so behandelt, wie oben erwähnt worden ist.

Ist der Stock vollkommen ausgewachsen, so läßt man der Endrebe 4 Augen, da die andern zu beiden Seiten an  $1\frac{1}{2}$  Fuß von einander auf zwei

und drei Augen eingestutzt werden. Man kann die Tragknospen daran unterscheiden, daß sie wie doppelt gegen die andern aussehen, und darnach soll man, um viel Trauben zu haben, und nachdem der Stock lebhaft genug ist, sein Absehen richten, ihm nach Verhältniß so viel als nöthig sind lassen, und darnach richtet sich auch zu Zeiten der lange und kurze Schnitt der Reben.

Der letzte Weidenband soll allezeit dichte unter dem letzten Auge angebracht werden, damit, wenn er zu weit davon seyn sollte, die Rebe mit ihren schweren auswachsenden Reben nicht herunter breche.

Im Monat May soll man die Weinstöcke fleißig durchgehen und ihnen alle schwache ausgetriebene Reben, zumal solche, an denen sich keine Trauben zeigen, abnehmen, und die starken anbinden. Darauf, wenn sich die Trauben gebildet und abgeblühet haben, kann man die Reben über dem vierten Auge der letzten Traube abbrechen, und die obersten Schösse neben den Knospen lassen, damit die Rebe fortwachsen möge; die untersten aber werden allezeit weggenommen. Sondernlich aber soll man an einer solchen starken Rebe kein Blatt, nemlich ein solches, welches neben einer Knospe und unmittelbar aus der Hauptrebe entsprossen ist, bevor es völlig ausgewachsen ist, und die Knospe sich völlig gebildet hat, wegnehmen. Dies ist allemal schädlich, wiewohl des hochseel. Königs von Preußen Majestät, dieselben schon im Junio von den Trauben wollten weggeschnitten wissen, da mußte ich denn dasselbe  
eines

eines Thalers groß stehen lassen und das übrige wegschneiden. Es hat den Trauben auch noch nichts geschadet, sie wurden dadurch früh an der Sonne gewöhnt, und ihre wässerichten Theile wurden von früh an besser verkocht.

Das etwas frühe Einstutzen der Reben, versteht sich von solchen, die Trauben haben; denn solche sollten im nächsten Winter oder Frühjahr nur auf zwei Augen oder ganz weggeschnitten werden; diejenigen aber, so keine Trauben haben, und künftig darzu auf 4 und mehr Augen geschnitten werden sollen, muß man erst in der Mitte des Juli einstutzen, und ihnen nur vorher die untersten Geißtriebe nachgerade wegnehmen. Die Länge dieser Reben, bis da, wo sie abgestutzt werden, soll nicht unter 5 Schuh seyn.

Im Sommer soll man an jedem Stock 6 Reben für das künftige Jahr zum tragen, nebst denen, welche bereits Trauben haben, lassen, alles andere soll man wegnehmen; hauptsächlich aber auch darnach sehen, daß man untenher allezeit junges Rebholz lasse, damit der Stock überall wohl bekleidet sey, und man sich dieser Reben in der Folge bedienen könne, entweder um sie in die Höhe zu ziehen, oder Ableger daraus zu machen; diese zu verpflanzen, soll man niemals über ein Jahr lang am Stock lassen, es sey denn, das Espalier zu bekleiden, oder alte Stöcke zu verjüngen.

Bei dem Beschneiden großer Stöcke hat man auf zweierlei seine Aufmerksamkeit zu richten: erstlich nach Hrn. de la Quintinie auf das Vermögen des ganzen Stockes, und zweytens auf

die Stärke, Beschaffenheit und Tragknospen jeder Rebe, welche beschnitten werden soll.

Die Zeit, wenn dieses verrichtet wird, ist im Februar und März, und sonderlich wenn man andere Espalierbäume beschneidet; später aber sollte es nicht wegen des starken Ausfließens des Safts durch die frische Wunde vorgenommen werden.

Erstlich in Betrachtung ihrer Lebhaftigkeit soll man solchen stark treibenden Stöcken viele Ausläufer, das ist, zu vier und mehr Augen beschnitzen Reben, lassen, sich nach ihrem Alter richten, wie viel sie nöthig haben, und daß sie dabei überhaupt keine Verwirrung machen.

Zweitens in Betracht der gehörigen Stärke jeder Rebe, wenn sie zu beschneiden sey, so sind es die an den bequemsten Orten hervorgewachsenen stärksten Reben; denn alles schwache Rebholz, welches im Sommer nicht weggenommen worden, soll man jetzt abnehmen. Die beyzubehaltenden guten und starken Reben werden auf 4 Augen, nemlich von da an, wo die Rebe im vorigen Frühjahr hervorgeschossen, abgeschnitten, es sey denn, daß man den Stock sehr hoch ziehen wollte, und daß er diese Höhe bald erreichen sollte; alsdann kann man sie noch ein- oder zweimal so lang lassen, wenn es starke Reben sind.

Der Abschnitt geschieht kurz über dem Auge, und so, daß die höchste Kante über dem Auge zu stehen kommt, damit der ausfließende Saft nicht über dem Auge, sondern auf der andern Seite ablaufen möge. Jedes Auge der vier gelassenen treibt eine Rebe, und meistens zwei Trauben  
an

an jeder hervor, wenn sonst der Stock guter Art und gesund ist. Dieses alles wohl in Acht genommen, wird eines jeden Wahl bestimmen, welches weggeschnitten werden oder bleiben soll: überhaupt verstehet sich dieses Beschneiden nur von den Espaliers.

Man soll auch überhaupt keine Rebe für gut erkennen, die nicht stark genug, und unmittelbar aus einer Hauptrebe der alten, gerade als ein einjähriger Trieb hervorgewachsen, sie sey unten hauptsächlich beizubehalten und auf drei Augen zu beschneiden; dagegen man die anderer Arten ausgewachsene auf zwei und ein Auge nach wegschneidet und sich zu einer jeden Platz genug finde, das Austreibende anzuhängen, ohne den Trauben und andern Hauptreben die Luft zu benehmen.

Aus einem jährigen Oberschnitt von vier Augen sollten also wieder vier Hauptreben hervordachsen; von diesen läßt man beim Winterschnitt den stärksten auf vier Augen zum Führer oder Leitreben stehen, und unter diesen erwählet man noch eine Rebe von nemlichem Triebe, und schneidet sie auf zwei Augen ab, welches man denn einen Haaken nennt; dieser soll zwei Reben schießen, von welchen man den besten erwählen kann, wenn die Hauptrebe herunter gesetzt werden sollte.

In trockenem und leichtem Erdreich wäre es nicht schädlich, die Stöcke im Sommer einige mal zu begießen; es wird dieses ihre Traubenbeeren vergrößern. Auch wird man die Muscattellertrauben, wenn man sie während des Blühens

hens mit Wasser benezt, verdünnen, daß sich die Beeren nicht so sehr pressen können und faulen; sonst muß man sie, gleich nach ihrer Blüthe, etwas mit der Scheere auspuzen, und mit andern sehr dicht wachsenden Arten eben so verfahren; sehr lang wachsenden aber unten die Spitze benehmen, welche doch niemals so gut reif, als der obere Theil wird.

Das beste Erdreich für Weinstöcke ist ein mit wohlverfaultem Pferdemist wohl durchgearbeiteter, fetter, leimigter Gartenboden, worin alles gut geräth, die Farbe mag seyn, wie sie will; denn sie wachsen sehr wohl in einem ganz rothen Leimen, weißen mergelichten sowohl, als im steinigten, guten schwarzen und sandigen Boden.

Man kann die Weintrauben aufgehängt in einem trocknen, mit altem Weine angefüllten Keller, wie auch auf Stroh gelegt, sehr wohl aufbehalten. Wird jede Traube, wenn sie recht abgetrocknet ist, in einen papiernen Beutel gethan, fest zu gedrehet, und neben einander in eine temperirte Kammer auf Heu oder Stroh gelegt, oder bloß aufgehängt, so kann man lange Zeit Weintrauben essen, wie man denn dieselben in Italien in Kellern, welche in Felsen gehauen sind, bis Pfingsten sehr wohl erhält.

Dieses

Dieses Register enthält 730 verschiedene Sorten Obst, nach alphabetischer Ordnung, mit beigefügter Zahl, welche anzeigt, auf welcher Seite solche nachzuschlagen sind. Da aber verschiedene Früchte mehrere Namen führen, die sich bei der Beschreibung jeder Sorte zusammen finden, so habe ich dieses der Leichtigkeit halber ausführlich registrirt, damit man die verschiedenen Sorten, unter welchem Namen sie einem bekannt sind, desto leichter finden könne.

Ich habe mich bei den Limonen u. Italiänischen Orangerie, Früchten, der Lateinischen, so wie bei den aus Frankreich herkommenden, der Französischen Namen bedient, weil diese Früchte schon unter diesen Namen bekannt sind, und lassen sich solche von den teutschen Sorten Obstes unter teutschen Benennungen am besten unterscheiden. Diese Sorten sind nach ihrem Summarischen Inhalt folgende:

Adami Pomum	3 Sort.	Limas	5 Sort.
Abricosen	11	Limonen	35
Aepfel	71	Lumien	5
Aurantiis	22	Mandeln	5
Birnen	190	Mispeln	4
Citreis	5	Paradiesapfel	1
Erdbeeren	9	Stachelbeeren	9
Feigen	23	Pfirsichen	72
Himbeeren	4	Pflaumen	82
Johannisbeeren	12	Quitten	6
Kirschen	51	Weintrauben	105
	<hr/> 401		<hr/> 329
			401
		Ueberhaupt	730 Sort.

N

Regi

## R e g i s t e r.

A,

	Seite		Seite
<b>A</b> bricose, Algierische	40	<b>A</b> pfel, drap d'Or	68
— von Angoumois	40	— Fenouillet blanc	64
— Bredaische	40	— — gris	63
— — frühe	39	— — rouge	63
— gescheckte	41	— Fichtenapfel	72
— große gemeine	40	— de fille	72
— — weiße	40	— de Fouasse	72
— von Nancy	41	— Francatu	71
— Orangen	41	— de glace	72
— — kleine	41	— gros faros	71
— — türkische	40	— haut bonté	71
<i>Adami</i> Pomum	9	— Jérusalem	73
— — commune	19	— de Neige	64
— — foetidum	20	— non pareille	67
<i>Amygdalus</i> , der Mandelbaum	38	— notre Dame	63
<b>A</b> pfel, Anies	63	— passe pomme d'Autonne	64
— d'Apis	68	— — — blanche	62
— Apis noir	68	— — — rouge	63
— d'Astracan	70	— — rose platte	71
— Baum	60	— pearmain d'été	69
— blanche Suisse	70	— — Winter	70
— Borstorfer	65	— Peppin Aromatic	67
— Calville blanche	65	— — Gold	67
— — d'été	62	— — Holland	67
— — d'été rouge	62	— — Kentish	67
— — rouge d'Autonne	66	— — Oaken	67
— Carmeliter Reinette	63	— — Silver	67
— Châtaigner	71	— — Spencers	67
— — musqué	71	— — Stone	67
— Courpendu gros,		— petit bon	72
gris	69	— pomme de Berlin	69
— — rouge	71	— — de Bondy	72
— Couffinette	64	— — drap d'or	68
— drue Pearmain d'Anglèrerre	73	— — figue	64
— d'Étoile	70	— — pigeonnet	65
		— Postophe d'été	65

Apfel,



	Seite		Seite
<b>Apfel,</b> Postrophe d'hyver	70		
— Rambour blanc	63		
— — franc	63		
— — d'hyver	70		
— — rouge	63		
— Reinette d'Angle-			
terre	67		
— — blanche	67		
— — franche	66		
— — grise	66		
— — grise de Cham-			
pagne	67		
— — jaune	65		
— — d'or	64		
— — rouge	66		
— — verte	67		
— Royale d'Angle-			
terre	65		
— Violette	67		
<b>Aurantium,</b> acri medulla	26		
— bizarrinum	35		
— Callosum multi-			
forme	30		
— Citratum	30		
— crispo folio	27		
— distortum	31		
— dulci cortice	33		
— dulci medulla	26		
— flore duplici	28		
— fœtiferum	29		
— hermaphroditum	30		
— Indicum	32		
— Limonis effigie	27		
— Maximum	34		
— Roseum	28		
— femine carens	27		
— sicciore medulla	27		
— Sinense, Olyssipo-			
nense	31		
— Sinense parvum	33		
— stellatum	28		
— striatum	29		
— Virgatum	29		
		<b>B.</b>	
		<b>Birn,</b> Aurate	118
		— d'Ambre	119
		— Ambrette d'été	124
		— — d'hyver	136
		— Amboise	127
		— Amiré Jannet	119
		— Amiré roux	121
		— Angélique de Bour-	
		deaux	140
		— Archiduc d'été	121
		— St. Augustine	142
		— d'Averat	123
		— beau présent	121
		— bellissime	120
		— — d'Automne	132
		— Bergamotte d'An-	
		gleterre	131
		— — d'Automne	127
		— — Bugi de Pa-	
		ques	140
		— — Cadette	131
		— — d'été	122
		— — d'Hollande	141
		— — de Souleurs	137
		— — Suisse	127
		— Beuré blanc d'Au-	
		tomne	127
		— — d'Angleterre	125
		— — gris	127
		— — d'hyver	137
		— — rouge	127
		— — verd	127
		— Bezi de Chau-	
		montel	137
		— — d'heri	131
		— — de Montigni	129
		— — de la Motte	130
		— — de Quessois	135
		— Bon Chrétien d'été	124
		— — d'Espagne	133
		— — d'hyver	139
		— — doré	142
		<b>B. e</b>	<b>Birn,</b>

	Seite		Seite
Birn, Bon Chrétien mus-		Birn, Franchipane	128
qué	124	— St. Francois	141
— Bonne Ente	128	— Franc Real	143
— Bouvart	135	— Friolet	123
— — musqué	144	— St. Germain	139
— de Buchet	126	— de Glace	136
— Bugiarde	125	— Gracioli	118
— Bujaloef	136	— Grise bonne	124
— Caillot Rofat	126	— Hâtive	118
— Carlisle	128	— — à troche	119
— Caffolette	123	— — blanche	119
— Catillac	143	— Jaloufie	132
— Certeau	144	— de Jardin	137
— Chair Dame	123	— Jargonelle	121
— Chambrette	136	— St. Jean	119
— Champ riche d'Ita-		— Jenart	144
lie	132	— Impériale	141
— Chasserie	136	— Hembert	127
— de Chio	118	— Lansac	131
— Citron des Carmes	119	— de Livre	143
— — d'hyver	144	— Louise bonne	133
— — musqué	142	— Madélaïne	119
— Cramoifine	129	— Madélaïne	126
— Colmar	138	— Madonne	135
— Crapaudine	124	— Mandieu	125
— Crassane	133	— Manne	138
— — panachée	134	— Mansuette	136
— Cuisse Madame	119	— Marquife	132
— Dagobert	144	— Martin Sec	137
— Dauphine	131	— — Sire	137
— Demoifelle	130	— Merveille d'hyver	135
— Deux têtes	119	— St. Michel	128
— Double fleur	143	— Milan d'été	119
— Douville	143	— — de beurière	122
— Doyenné	127	— Mon Dieu	129
— Doyenné gris	132	— Mouille bouche	129
— Espine Rose	132	— — — gros	126
— — d'été	125	— Musc d'été	128
— — d'hyver	135	— Muscat allemand	140
— Figue	121	— — à longue queuë	118
— Fleur de Guignes	121	— — — —	
— Fondante mulquée	125	d'automne	134
— Fontarabie	144	— — d'Août	123
— Forest	124	— — bastard	118
		Birn,	

	Seite		Seite
Birn, Muscat fleuri	134	Birn, Saint Jean	119
— - Lion	144	— — Michel	128
— - petit	117	— — Lo	142
— - Robert	119	— Salviati	122
— - rond	118	— Samson	121
— Musfette d'automne	134	— Sanguinolle	124
— de Naples	141	— Sans peau	121
— de Neige	128	— de Sapin	130
— Oignonnet	121	— Sapina Carpi	137
— Orange commune	128	— Satin	131
— - d'hyver	139	— Sept en gueule	117
— - musquée	142	— Solitaire	125
— - musquée	128	— Sucré verd	130
— - musquée	129	— Sucrin noir	142
— - royale	128	— Suprême	120
— - de St. Lo	142	— —	121
— - tulippée	129	— de Tonneau	138
— - verte	129	— Valencia	128
— Parfum d'Août	123	— Vermillon	132
— — d'hyver	144	— Verte longue	129
— Pastorale	134	— — — panachée	129
— Perdreau musqué	121	— de Vigne	130
— Petit Oing	135	— Virgoulé	136
— de Prince	126	— Vitrier	122
— de Provence	143		
— à la Reine	119	C.	
— Robine	123	<i>Cerasus</i> , der Kirschbaum	43
— Roi d'été	123	<i>Citream</i> Malum belluatum	2
— Romeville	137	— - cucurbitatum	3
— de Rose	122	— - dolci medulla	3
— —	129	— - multiforme	4
— Rouffelet d'Anjou	135	— - vulgare	2
— - gros	124	Cultur der Abricosens	
— - hârif	121	bäume	41
— - d'hyver	139	— der Aepfelbäume	73
— - petit	124	— der Birnen	145
— Rouffeline	132	— der Erdbeeren	59
— Royale d'été	123	— der Feigen	57
— - d'yver	137	— der Himbeeren	156
— Rude épée	137	— der Johannisbeeren	154
— Saffran d'hyver	142	— der Kirschbäume	50
— Sainte Augustine	142	— der Nispelbäume	78
— Saint Francois	141	— der Orangenbäume	35
— — Germain	139	Cultur	
		M 2	

	Seite		Seite
Cultur der Pfirsichen	93	Feige, Smirnische mit grü-	
— der Pflaumen	115	ner langer Frucht	55
— der Stachelbeeren	59	— türkische	56
— der Weinstöcke	173	— aus Valentia	55
Cydonia, der Quittens-		— weiß gestreifte Me-	
baum		lette	55
		Ficus, der Feigenbaum	54

## E.

Erdbeere, aus Carolina	59
— aus Chili	58
— gemeine, wilde	58
— mit weißfä-	
— biger Frucht	58
— immertragende	59
— Virgininische braun-	
— rothe	58
— große	58
— knosfige	59
— weißlicht grüne	59

## F.

Feige, Alexandrinische	55
— Angélique	55
— aus der Barbarei	57
— Bourgassotte	56
— fico trojano	55
— aus Italien	56
— aus Lissabon	56
— Maltheserfeige	55
— aus Marseille	55
— Melette	55
— Medotte	56
— Molingana	55
— la Noire	55
— aus Portugal	56
— aus der Provence	54
— Rosenfeige	56
— Smirnische braun-	
— rothe	56
— runde weiße	55

## G.

Grossularia, der Stachel-	
beerstrauch	60

## H.

Himbeeren, gelbe oder	
weiße	156
— gemeine rothe	155
— ohne Stacheln	156
— späte rothe	155

## J.

Johannisbeeren, Ame-	
— rikanische	154
— Fleischfärbige	153
— gemeine rothe	153
— gemeine weiße	153
— mit gelbgestreiften	
— Blättern	153
— noch zwei gestreifte	
— Sorten	153
— große deutsche	
— rothe	153
— große deutsche	
— weiße	153
— grün und weiß-	
— lich gestreifte	153
— kleine wilde	153
— schwarze	154
— mit Stachelbeer-	
— blättern	153
— weiß mit gestreiften	
— Beeren	153
Kirsche,	

	Seite		Seite
<b>K.</b>		<b>Kirsche, Volgers Schim-</b>	
<b>Kirsche, Agath</b>	47	melpennig	46
— <b>Allerheiligen</b>	50	—     Swolfe	46
— <b>Amarell, doppelte</b>	50	— <b>Weichselfirsche,</b>	
—     große	48	<b>Spanische</b>	49
— <b>Amberkirsche</b>	47		
— <b>Bigareau</b>	48	<b>L.</b>	
— <b>Brüsselsche braune</b>	48	<b>Lima, acris</b>	23
—     rothe	48	— <b>citrata oblonga</b>	24
— <b>Cöllnische</b>	49	—     rotunda	25
— <b>Glaskirsche</b>	46	— <b>dulcis</b>	25
— <b>Herzoginkirsche</b>	44	— <b>romana</b>	24
— <b>Leopoldus</b>	48	<b>Limon, Amalphanus</b>	7
— <b>Lothkirsche</b>	50	— <b>a Rio</b>	7
— <b>Maykirsche</b>	44	— <b>Barbadorus</b>	14
—     doppelte	44	— <b>Cajeranus</b>	6
— <b>Maimorell</b>	50	— <b>Citratus alterum</b>	
— <b>Montmorenci große</b>	45	<b>includens</b>	15
—     kleine	45	— <b>primæ notæ</b>	14
— <b>Morell Kers</b>	49	— <b>secundæ notæ</b>	15
— <b>Morell von Har-</b>		— <b>Scaber</b>	14
<b>lem</b>	50	— <b>Silvestris</b>	16
— <b>Muscatter</b>	44	— <b>Theresiano</b>	15
— <b>van der Natt</b>	49	— <b>dulci medulla</b>	9
—     kleine	49	— <b>vulgaris</b>	9
—     doppelte	49	— <b>Genuense</b>	6
— <b>Orangenkirsche</b>	48	— <b>imperialis</b>	9
— <b>Pfälzerkirsche</b>	45	— <b>incomparabilis</b>	8
— <b>Piersonskirsche</b>	49	— <b>Lauræ</b>	8
— <b>Pragerkirsche</b>	44	— <b>Liguria</b>	8
— <b>Prinzenkirsche</b>	48	— <b>Perettæ</b>	11
— <b>Punt Kers</b>	47	— <b>Piri effigie</b>	10
— <b>Royale, neue</b>	46	— <b>Ponzinus</b>	17
— <b>Ruansche</b>	48	— <b>Ligusticus</b>	16
— <b>Schwefelkirsche</b>	47	— <b>Rubens</b>	17
— <b>Spanische, gelb und</b>		— <b>Pufillus</b>	7
<b>rothe</b>	47	— <b>Racemosus</b>	12
— <b>schwarze</b>	47	— <b>Rosolinus</b>	13
— <b>Froschkirsche</b>	46	— <b>Sancti Remi</b>	5
— <b>Velfer lange</b>	49	— <b>Sbardonius</b>	13
— <b>Volgers glimmer</b>	46	— <b>Scabiosus</b>	14
— <b>golden Mond</b>	46	— <b>Spatafora Rheginus</b>	11
— <b>Wagen</b>	46	<b>M 4</b>	<b>Limon,</b>

	Seite		Seite
Limon, Sponginus Calabriæ	18	Pfirsichen, Brugnon d'Italie	86
— - Liguria	18	— - d'or	87
— Striatus	11	— - violet musqué	86
— - amalphanus	12	— Burat	91
— - vulgarior	12	— Cardinale	91
— vulgaris	5	— - Furstenberg	83
Lumia, divi Dominici	21	— Cérise	82
— expers medullae	22	— Chancelière	82
— Ollulæ aspectus	22	— Chevreuse hâtive	81
— Salis	22	— - tardive	88
— Valentina	21	— d'Hongrie	91
		— double de Troyes	79
		— double fleur	92
		— Drusselle	83
		— Galante	83
		— grosse jaune	91
		— Incomparable	87
		— Madelaine blanche	80
		— - rouge	81
		— - tardive	92
		— Montagne	80
		— Montauban	84
		— Mignonne grosse	81
		— Monfrein	89
		— Montagne double	84
		— Monstreuse	89
		— Nivette	88
		— Orange	91
		— de Pau	91
		— Pavie jaune	90
		— - Madelaine	82
		— - de Newington	92
		— Payfanne	81
		— Persique	89
		— Petite Mignonne	79
		— Pomponne pavie	89
		— de Portugal	85
		— Pourprée hâtive	81
		— - tardive	89
		— Rambouillet	90
		— Rossanne	80
			Pfirsichen,

## M.

Mandel, Aethiopische	39
— bittere	39
— hartschalige	38
— mit weisser Blüthe	39
— weischalige	39
Mispelbaum, Aserol	77
— gemeiner	77
— holländische	77
— Virginische	77

## P.

Pfirsichen, Albergé jaune	80
— - petite Pavie	80
— - rouge	84
— - violette	90
— Avant pêche blanche	79
— - de Troyes	80
— Belle garde	83
— - de Vitry	85
— - Beauce	87
— Bétérave	91
— Bourdin	85
— Bourdine	81
— Brugnon de Newington	86
— - de Rome	87

Pfirsichen,

	Seite		Seite
Pfirsich, Royale	88	Pflaumen, Damas double	
— - George	84	— - Maugeron	105
— Sandalie	91	— -	108
— Sanguinolle	91	— - noir	104
— Swollische	84	— - musqué	110
— Teint doux	87	— - petit	105
— Teton de Venus	88	— - Orange	111
— Transparente	83	— - rouge	107
— Vineuse de Fro-		— - de Septembre	
mentin	83		112
— Violette grosse	85	— - verd	109
— - hâtive	84	— - violet	107
— - petite hâ-		— Damasquine	111
tive	82	— Datte	114
— - tardive	91	— Dauphine	109
Pflaumen: Abricot	110	— Diaprée	108
— - verd	109	— - blanche	108
— Abricotée	110	— - rouge	108
— Alteffe	112	— - violette	108
— Biréte	112	— double fleur	113
— Blanche	103	— Drap d'or	109
— bonne deux fois		— Folteringham	105
l'an	112	— Jacinthe	107
— Bona Boccone	105	— Impératrice	112
— Bonum Magnum	107	— - blanche	111
— - rubrum		— - violette	111
	103	— Impériale blanche	107
— Brugnolle	110	— - panachée	109
— de Catalogne	103	— - rouge	106
— Cathérine Sainte	111	— - tardive	109
— Cérise	111	— - violette	106
— Cérifette blanche	104	— Luifante grosse	111
— - rouge	104	— Maitre Claude	112
— St. Claude	113	— de Malthe	113
— Cœur de boeuf	113	— Marocco	104
— - de Pigeon	113	— Mignonne	114
— St. Cyr	104	— Mirabelle	107
— Damas Aubert	111	— Nögelpflaume	107
— - blanc	107	— Montmirel	113
— - tardif	111	— Myrobolane	111
— - d'Espagne	108	— Passe Velours	105
— - d'Italie	108	— Perdrigon blanc	109

	Seite		Seite
Pflaum. Perdrigon noir	105	<i>Rubus</i> , der Himbeer-	
— . rouge	112	strauch	155
— . hâtif	103		
— . violet	106	S.	
— de Princesse	112	Stachelbeeren: Bern-	
— Reine Claude verte	109	steinfärbige	60
— . petite	110	— gemeine	60
— Rerenuë	112	— große gelbe	60
— de Rhode	114	— mit gelben Blät-	
— Royale	109	tern	61
— . de Tours	109	— mit gescheckten	
— Sans noyau	114	Blättern	61
— Suisse	112	— große grüne	60
— de Taureau	105	— große rothe	61
— Transparente	114	— große weiße	60
— de Vacance	112	— rothe rauhe	60
— Violette	111		
— . de Monsieur	112	B.	
Prunus, der Pflaumen-		<i>Vitis</i> , der Weinstock	153
baum	103		
Pyrus, der Birnbaum	117	B.	
Q.		Weintrauben:	
Quitte: Apfel	53	— Alabrogica Plinii	162
— Birn	52	— Alicant	165
— kleine wolligte harte	53	— Alogo	160
— mit schmalen Blät-		— Auvernat	158
tern	53	— . blanc	170
— Portugiesische	52	— . schiele graue	170
— süße eßbare	53	— Barbarons	169
R.		— Bar sur aube	159
<i>Ribes</i> , der Johannis-		— Bockshorn	164
beerstrauch	153	— Boromeo bleu	164
		— Bourdelas blanc	167
		— . noir	167
		Wein:	



	Seite		Seite
Weintrauben, Bourde-		Weintrauben, Languedoc	167
las rouge	167	— Lindauer	159
— Bourguignon	158	— St. Madélaine	157
— Canada	160	— Malvasie aus Cham-	
— Chaffelas blanc	159	pagne	165
—    noir	159	—    grüner	166
—    rouge	159	—    aus Mallaga	171
— Cibeben, großer		—    Muscateller	165
Spanischer	171	—    aus Portu-	
—    großer weißer		gal	172
aus Sevilla	165	—    aus Spanien	171
—    rother zarter		— Malvasiertraube,	
von Portu-		grüne	166
gall	172	— Maroquin	169
—    von Sevilla	172	— Melier blanc	159
—    zarter weißer		— Melier gelber	171
aus Spanien	172	— Melier grüner	171
— Cioutad	160	—    aus Liffa-	
— Damascène rouge	163	bon	171
— Diamant mit lan-		—    aus Mallaga	171
gen Beeren	172	— Morillon blanc	159
—    mit runden		—    noir hâtif	157
Beeren	160	—    ordinaire	
— Fendant blanc	160		158
— Fennetin	168	—    tacconi	158
— Fermenteau	158	— Muscadine diamant	
— aus Frankendahl	164		160
— Frementeau	167	—    rothe	159
— Frontignac	162	— Muscat d'Alexan-	
— Fruh van der Lahn	161	drie	163
— Garidel	169	—    blanc	162
— Hahnenfloten	168	—    gris	163
— Hamburger	169	—    jaune	162
— Italiänische blaue		—    de Jérusalem	163
Rosinen	172	—    noir	163
— Lacrymæ Christi	166	—    d'Orleans	168
			Wein

	Seite		Seite
Weintrauben, Muscat		Weintrauben, Schweiz	
rouge	162	her	168
--- Muscateller Eis		--- Smirnowein	164
beben	170	--- Spanische große	
--- Passe Musqué	163	weiße	167
--- Pendouleau	162	--- - schwarze	167
--- Perlentraube	169	--- - rothe Rosi-	
--- St. Peterstraube	167	nentraube	168
--- Pineau	158	--- Ungarische blaue	
--- Piquant Paul	168	späte	165
--- Provençal hâtif	161	--- - frühe blaue	158
--- - jaune	161	--- - frühe große	
--- - verd	162	blaue	158
--- Raisin de Canada	160	--- - grüne späte	172
--- Raisin d'Alago	163	--- - trüb rothe	157
--- Raisin de Lindau	159	--- - trüb rothe	
--- Raisin précocé	157	große	158
--- Rheinwein, blauer	164	--- - weiße	164
--- Rin de Ponso	169	--- Uva pane	169
--- Rosinen von Ses-		--- Warner rother	169
villa	166	--- - schwarzer	169
--- Rognon de Coq	168		
--- Royal muscadine	159		
--- Sanmoireau	167		
--- Schön Edel	159		
		3.	
		Zwergapfelbaum	70







38. 8° 5474

86

Datum der Entleihung bitte hier einstempeln!

15. Sep. 1992

III/9/280 JG 162/6/86

